

## Et le thermomètre connecté pour barbecue fut

**Non, le barbecue n'est finalement pas réfractaire à la technologie. Voilà le thermomètre connecté pour barbecue qui surveille la cuisson.**



Thermomètre connecté pour barbecue

Imaginez le barbecue bien sympa, entre amis ou en famille. Le soleil brille. Pendant que les victuailles cuisent gentiment, les adultes boivent un pastis / un rosé / une bière fraîche (biffer la mention éventuellement inutile avec modération). Les enfants courent partout. Les conversations vont bon train. Et soudain on vous apostrophe, vous le maître des lieux (ou la maîtresse, y'a pas de raison) :

« Purée mais t'es vraiment qu'un·e asocial·e, t'es encore sur ton téléphone ! ».

— Mais pas du tout, je surveille la cuisson des saucisses ».

— Sur ton smartphone ? »

— Bien sûr. J'ai un thermomètre à barbecue connecté. Pas toi ? »

Le chic ultime.

Pour la « modique » somme de 130€, vous pouvez donc acquérir deux sondes à piquer dans ce que vous cuisinez. Chaque sonde est reliée par un fil à une base émettrice. Ladite base, à poser où vous voulez – enfin où vous pouvez – envoie à votre smartphone, via une appli dédiée, la température à l'intérieur de la saucisse / côtelette / boudin végétal / aile de poulet (biffer la mention éventuellement inutile, donc).

Grâce à cette innovation, fini d'être la bonne âme qui cuit la nourriture de tout le monde, et de rester collé au barbecue pour, de toutes façon, obtenir un résultat cramé et une chemise qui sent le feu de bois jusqu'au lendemain au moins. Et ce pendant que les autres mangent toutes les olives de l'apéro.

Autres avantages notables :

- La chose n'est fournie qu'avec deux sondes. Du coup vous cuisez beaucoup moins de viande. C'est [super écolo](#). Mais ça peut vous fâcher avec vos amis carnivores convaincus. Voire vous fâcher avec tous vos amis, si vous ne cuisez pas autre chose à la place. De manière générale, un·e ami·e qui a faim et qui sent l'odeur de la grillade a une patience toute relative face à une seule saucisse pour 6. Ou alors vous achetez des sondes supplémentaires. 26 € pièce.
- La base à laquelle sont raccordées les sondes est à poser sur une table. Sans table vous risquez de voir la base se barrer avec la sonde et la viande.<sup>[1]</sup> Prévoir une bâche en plastique sous le barbecue. Ou aimer son steak avec du gravier / de l'herbe / de la crotte de chat (biffer, tout ça...).
- Même en plein barbecue, vous avez une super excuse pour rester le nez collé à votre téléphone puisqu'il faut bien garder un œil sur la cuisson de la viande (et hop, vous pouvez consulter fessebouk discretos).<sup>[2]</sup> Trop bien.
- L'immense plaisir de manipuler votre smartphone avec des doigts pleins de graisses plus ou moins saturées, en fonction de ce que vous mangez à l'apéro.
- Consommer des piles. Parce que sinon c'est pas drôle.
- Vous brûler les doigts en retirant la sonde quand il faut retourner la viande. Sinon vous cuisez la sonde (non comestible).

Bref, c'est génial.

L'engin a ses adeptes. Sur une grosse pièce qui doit cuire pendant un certain temps, c'est sans doute pratique.

Mais à part ça ?

Un bon barbecue bien lancé, à température, avec couvercle, ne demande pas de rester à côté pour surveiller la cuisson en permanence. Même si ça demande un peu d'expérience. Et puis il y a toujours quelqu'un qui est d'accord de rester papoter à proximité du barbecue. C'est même l'occasion d'avoir des discussions un peu plus personnelles en petit comité. Et pour les pièces qui doivent cuire longtemps, rien n'empêche d'aller voir de temps en temps la température à coeur à l'aide d'un thermomètre à viande tout simple, sans électronique.

Après, sonde ou pas sonde, c'est vous qui voyez. Mais comme on n'aime pas vous laisser les mains vides, [retrouvez ici nos conseils pour un bon barbecue](#). Gratuits et garantis sans sonde.

-----

*[1] Soyons honnêtes : il y a un modèle magnétique à « coller » au barbecue. Enfin, une partie pas trop chaude du barbecue de préférence. Donc c'est plutôt adapté aux très grands barbecues.*

*[2] L'appli prévient quand la température idéale est atteinte, mais qui résistera à l'envie de regarder la température évoluer ?*

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | [info@ecoconso.be](mailto:info@ecoconso.be) | [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be)

**Source URL:** <https://www.ecoconso.be/content/et-le-thermometre-connecte-pour-barbecue-fut>