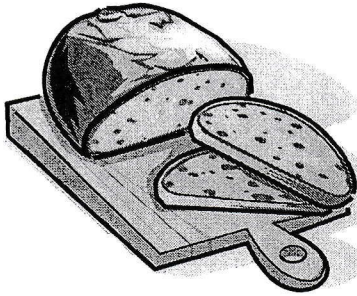




Cuisine et Feu



Pain à la broche



Tu peux faire cuire ton pain au-dessus des braises vives.

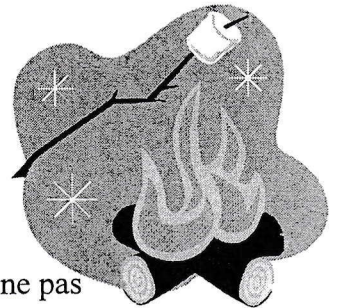
Dans ce cas, donne-lui la forme d'un long et fin boudin que tu enroules autour d'une branche écorcée.

Ou encore d'une galette que tu embroches sur une fourche en bois.

Les desserts :

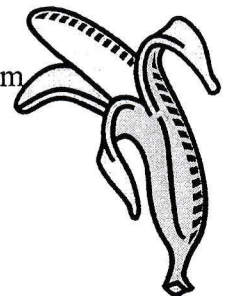
Marshmallow

- 1 Piquer un marshmallow sur une brochette ou une fine branche écorcée.
- 2 Placer la brochette au-dessus du feu quelques instants, attention de ne pas la laisser trop longtemps pour que le marshmallow ne brûle pas.

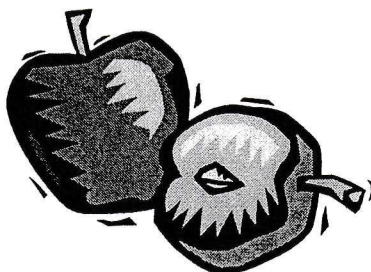


Les bananes au chocolat

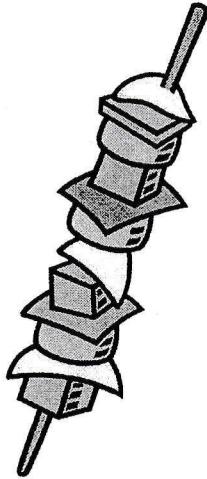
- 1 Couper une banane en morceaux sur une feuille de papier d'aluminium.
- 2 Casser des morceaux de chocolat sur la banane.
- 3 Refermer la feuille d'aluminium.
- 4 La placer sur les braises et laisser cuire quelques minutes.



Les pommes caramélisées



- 1 Couper une pomme en morceaux sur une feuille de papier d'aluminium.
- 2 Verser du sucre en poudre sur la pomme.
- 3 Refermer la feuille d'aluminium.
- 4 La placer sur les braises et laisser cuire quelques minutes.



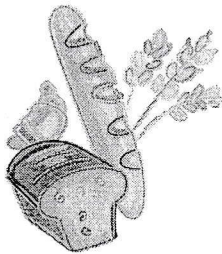
Brochette complète

- 1 Couper le poulet en morceaux.
- 2 Laver les tomates et le poivron, couper les tomates en quatre et faire des lamelles de poivron.
- 3 Eplucher l'oignon en le tenant loin de tes yeux et le couper en quatre.
- 4 Embrocher tous les ingrédients en les alternant sur chacune des brochettes et en serrant bien.
- 5 Saler légèrement les brochettes en les tournant de tous les côtés.
- 6 Faire cuire un quart d'heure sur les braises vives.

Brochette monsieur

- 1 Prendre une tranche large de pain de mie et la couper en quatre.
- 2 Couper la tranche de jambon en quatre lamelles, la tranche de comté en deux.
- 3 Enfiler un morceau de pain de mie, puis un morceau de comté suivi d'un autre de pain de mie.
- 4 Piquer ensuite une lamelle de jambon repliée en trois, puis un morceau de tomate, et recommencer une nouvelle fois avec jambon et tomate.
- 5 Terminer par un morceau de pain de mie, un morceau de comté et le dernier morceau de pain.
- 6 Faire cuire cette brochette très légèrement pour que le fromage fonde.

Faire cuire son pain :



La préparation de la pâte

- 1 Mélanger bien tout les ingrédients.
- 2 Pétrir la pâte pour qu'elle soit bien élastique.
- 3 Laisser lever pendant au moins 2 heures dans un récipient couvert d'un torchon propre. Tu peux aussi la laisser lever en l'enfermant dans un sac plastique.
- 4 Quand elle a levé, pétrir à nouveau ta pâte de cette façon : la décoller des bords de ton récipient afin de former une boule, la ramener vers toi en la pliant, écraser fort le pli formé. Recommencer de nombreuses fois en farinant les mains.

Ingrédient pour un petit pain :

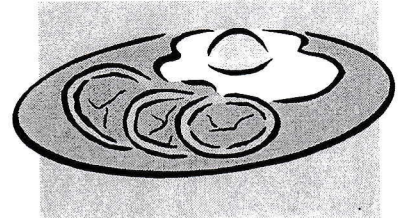
- 300g de farine
- 1 cuillerée à café de sel
- 1 cuillerée à café de levure chimique ou de boulanger
- 1 cuillerée à soupe d'huile



Cuisine et Feu



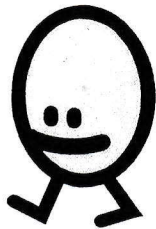
Se faire cuire un œuf :



Œuf cendré

- 1 Tenir ton œuf de façon à ce que la partie la plus ronde soit au-dessus.
- 2 Avec la pointe de ton couteau et d'un petit coup sec, faire un trou dans la coquille pour percer la poche d'air.
- 3 Retourner l'œuf et le poser dans les cendres du feu encore chaudes.
- 4 Il sera cuit 1 à 2 minutes plus tard.

Œuf à la broche



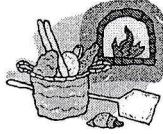
- 1 Prendre l'œuf et percer, toujours d'un coup sec, les deux extrémités avec la pointe de ton couteau.
- 2 Embrocher l'œuf avec une brochette métallique ou une fine branche écorcée.
- 3 Le faire cuire en tenant la brochette à l'horizontale, très près des braises.

Brochettes variées :

Saucisse en manteau

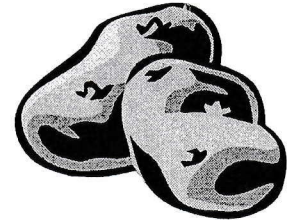
- 1 Couper la saucisse en deux dans le sens de la longueur.
- 2 Garnir l'intérieur de fromage râpé et referme-la.
- 3 L'enrouler dans une tranche de bacon.
- 4 Prendre une fourche naturelle (fine branche fourchue que tu auras trouvé dans la nature puis écorcée).
- 5 Piquer sur chaque branche de la fourche une demi-tomate.
- 6 Embrocher la saucisse à la suite et faire cuire au-dessus des braises vives.





La cuisine sur le feu

Avec des pommes de terre :



Patate sous la braise

- 1 Enrouler la pomme de terre (cuite à l'eau) dans du papier d'aluminium.
- 2 La placer à l'intérieur des braises bien chaudes.
- 3 La piquer de temps en temps avec une fourchette ou une broche pour voir si elle est cuite : patate molle = patate cuite, si tu sens encore un peu de résistance, c'est qu'elle n'est pas encore tout à fait prête à être mangée.
- 4 Une fois cuite, la sortir des cendres et ouvrir le papier d'aluminium.
- 5 Préparer dans un bol la crème fraîche, qu'il faut mélanger avec une pincée de sel et les feuilles de menthe lavées et coupées en petits morceaux.
- 6 Ouvrir ta pomme de terre en deux dans le sens de la longueur afin d'y glisser la crème à la menthe.

Patate à l'œuf



- 1 Couper le haut d'une pomme de terre (la tenir verticalement).
- 2 Creuser assez l'intérieur pour pouvoir y mettre un œuf.
- 3 Casser l'œuf cru dans la pomme de terre.
- 4 Remettre le chapeau de celle-ci.
- 5 L'embobiner dans une feuille de papier d'aluminium afin d'obtenir une sorte de papillote (serre bien pour que le chapeau ne tombe pas).
- 6 Faire cuire ta pomme de terre farcie sous la cendre, tout près des braises en la calant verticalement.

Ou

- 1 Couper en morceaux la pomme de terre (cuite à l'eau).
- 2 Placer les dans une feuille de papier d'aluminium.
- 3 Casser un œuf cru dedans.
- 4 Ajouter des morceaux de jambon et du fromage râpé.
- 5 Refermer la feuille d'aluminium et placer la sur les braises.