



AVENTURE ET VIE DANS LA NATURE

TOUTES BRANCHES

REPAS TRAPPEUR

En 3 mots ...

Voici quelques recettes utilisées par les trappeurs. Comme eux un bon couteau de poche, des allumettes, du papier sulfurisé, du papier journal, voilà ce qu'il faut pour bien manger !!

SALADE VERTE AUX RAISINS

BIFTECK A L'ETOUFFEE

CAMEMBERT SOUS LA CENDRE

POMMES AU SUCRE

Au sommaire ...

Salade verte aux raisins

Ingrédients : pour 5 personnes :

1 salade verte
1 sachet de raisins secs (ou de raisins noirs si vous en trouvez, c'est encore meilleur !)
1 tranche d'emmental
Sel, poivre, huile (de noix si vous avez), vinaigre, ciboulette

Laver et égoutter la salade. Couper l'emmental en petits dés, mélanger à la salade. Ajouter les grains de raisins secs. Arroser de la vinaigrette à l'huile de noix et parsemez de ciboulette.

Beefsteak à l'étouffée

Ingrédients : par personne

- un steak
- du papier sulfurisé
- un peu de beurre
- un journal entier

Salez et poivrez la viande.
Beurrez sur l'une de ses faces un morceau de papier sulfurisé, dont vous enveloppez le bifteck, face non beurrée du papier à l'extérieur.



Entourez ce premier emballage d'un journal entier bien serré. Dégagez le foyer jusqu'au sol, posez le paquet et recouvrez-le de braises. Le beurre et le jus empêcheront le papier sulfurisé de brûler ; seules les épaisseurs extérieures du journal se carboniseront.

Pomme de terre trappeur

Elles sont merveilleuses avec toutes les grillades. Comptez-en deux par personne, et encore de belle taille. Grillez-les à l'intérieur de la braise, soit telles quelles (leur peau sera carbonisée mais la chair parfaitement moelleuse), soit entourée de papier aluminium (vous pourrez les ouvrir sans vous salir les mains). La cuisson est assez lente, mais facile à contrôler.

Comptez environ trois quarts d'heure. Sortez-les un peu avant pour voir si elles sont à point.

Lorsqu'une brochette les traverse sans peine, c'est qu'elles sont cuites. Dans le cas où elles devraient attendre, laissez-les patienter au chaud, dans le coin du foyer, à côté des braises.

Pour les manger, vous les coupez en deux, vous creusez un puits dans l'intérieur de chaque moitié avec une petite cuiller et vous le comblez avec du beurre ou de la crème, sans oublier le sel.

Camembert sous la cendre

Ingrédients

1 camembert pour 6 en boîte en bois !

Poivre, herbes de Provence !

Couper le camembert transversalement en 3 tranches épaisses égales. Fourrer les tranches avec des herbes de Provence et du poivre. Remettre le camembert dans sa boîte d'origine avec le couvercle et le déposer dans la cendre (et non dans les braises sinon la boîte prend feu !) recouvrir la boîte de cendres chaudes.

Le fromage se déguste à la petite cuillère.

Pour les Franc Comtois on peut bien sûr remplacer le camembert par un Mont d'or !!!!!

Pommes au sucre

Deux pommes, sucre en poudre.

Couper les pommes en quartiers (sans les éplucher). Rouler les morceaux dans le sucre.

Enfiler-les sur la brochette. Cuisson 5 minutes à braise vive.

Si la braise est très vive, le sucre caramélise... un régal !

Une recette bonus pour les as des repas trappeur

Le rôti ficelle

Il te faut :

- un feu à réflecteur
- un bon tas de braises vives
- une potence (branche coudée, plantée en terre contre le réflecteur).

⇒ Pousse les braises de côté face au réflecteur.

⇒ Avec une ficelle double torsadée, dans laquelle tu coince une palette de bois mince, suspends le rôti à la potence.

⇒ Place un plat de métal sous le rôti.



La ficelle torsadée se détend dans un sens puis dans l'autre, aidée dans son mouvement par la palette qui subit l'action de l'air chaud. Le rôti est donc également exposé à la chaleur.

Arrose-le de temps en temps avec son jus.

Temps de cuisson : 15 mn par 100 g.