YoungstarsWiki.org

SOUMIS PAR
Irmgard

ON
05/07/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Un plaisir ardent



Nouvelles recettes et idées pour manger au coin du feu

Cet article est un article de Forum Heft et il est intégralement joint en pdf ci-dessous - nous en reproduisons ici quelques extraits.

Conseils pour le barbecue

Un feu de camp est romantique et convivial. C'est le moment de chanter, de parler, de rire et de faire des blagues. Et lorsque le feu s'éteint lentement, vous êtes prêt à partir : votre estomac grossit depuis un bon moment !

Conseils pour le barbecue

Outils pour le barbecue

Set-up knife, carving knife et sack knife avec des lames tranchantes, barbecue tongs avec une longue poignée, wire brush, leather gloves (to adjust the hot grill grab), brush, matches, possibly newspapers.

Emballage et transport

- Préparer les plateaux de légumes prêts à l'emploi dans des plateaux en aluminium, les assaisonner et les sceller hermétiquement.
- Placez les légumes (skewers, morceaux) dans de l'huile la veille au soir pour qu'ils restent croquants. Enveloppez-les bien dans du film aluminium et mettez-les dans un sac en plastique.
- Emportez avec vous les fruits et les légumes délicats dans des récipients en plastique robustes.
- Faites mariner la viande (galettes, kebabs) la veille (la viande sera plus tendre). Enveloppez-les dans du film aluminium.
- Il est préférable de transporter la viande, la pâte ou le fromage dans des boîtes isothermes. Au plus fort de l'été, ces aliments s'abîment très rapidement.

Préparation au feu

Les choses les plus importantes sont la patience et le temps : nettoyez la zone du barbecue. Brossez les deux côtés du barbecue avec une brosse métallique. Brossez le barbecue avec un peu d'huile si nécessaire. Ensuite, allumez le feu.
N'ajoutez du bois que lorsque le feu est vraiment bien allumé. Il est maintenant temps d'attendre jusqu'à ce que vous ayez les bonnes grilles. En fonction de la taille du groupe, vous aurez peut-être besoin de plus ou moins de cônes. Les poêles ne sont prêts à être grillés que lorsqu'ils sont recouverts

d'une couche supérieure blanche et grise ! Dès qu'il y a suffisamment de cônes, ajoutez des herbes fraîches (romarin, thym, marjolaine, shoot de fir) et placez immédiatement la viande sur le gril.

Temps de cuisson

Les heures dépendent de différents facteurs :

- L'été ou l'hiver
- Vent fort
- Bois sec ou humide (doit être séché sur le bord du feu en premier)
- Foyer encore chaud ou froid ?
- Épaisseur (pas taille !) des bûches du barbecue

Valeurs guides :

- env. 5 minutes pour des tranches de pain de 1 cm d'épaisseur
- 6-8 minutes pour des tranches de fromage ou du fromage (tomme, double enveloppée dans une feuille d'aluminium grillée)
- 0-15 minutes pour le popcorn
- 10-15 minutes pour les bols de légumes, les cônes de légumes et de fruits
- 5-15 minutes pour les légumes marinés
- 20-30 minutes pour le maïs sur le cône
- 30-40 minutes pour les pommes de terre
- La viande varie considérablement en fonction du type et de l'épaisseur. Ne tournez les morceaux de viande marinés que lorsque les jus de viande sortent. Faites cuire les morceaux fins sur les poêles, les morceaux plus épais sur le bord d'abord.
- Desserts : 10-15 minutes ; pommes farcies : 30 minutes

Recettes autour du feu

Pommes de terre au four

Ingrédients pour 4 personnes

8 pommes de terre moyennes, 2 pots de crème fraîche, herbes du jardin, sel de mer, poivre

Lavez les pommes de terre et pincez-les plusieurs fois avec une fourchette. Prenez un peu d'huile dans votre main et frottez les pommes de terre avec. Enveloppez-les bien dans une feuille d'aluminium et placez-les dans les poêles.

Assaisonnez la crème aigre avec des herbes, du sel marin et du poivre (peut être faite à la maison).

Retirez les pommes de terre du film, faites une profonde coupe en forme de croix dans celles-ci et pressez-les un peu. Remplir avec la crème aigre aromatisée.

Tranches de fromage

Ingrédients pour 4 personnes

8 tranches de pain de mie, beurre doux, 300 g de gruyère gratiné, 2 mois, poivre, paprika en poudre

Coupez les tomates en tranches et étalez un peu de beurre sur les deux tranches de pain. Placez 1 tranche de pain sur une feuille d'aluminium, recouvrez de tranches de tomate et assaisonnez. Étalez le fromage gratiné sur le dessus et recouvrez d'une deuxième tranche de pain. Pliez la feuille d'aluminium en un seul paquet. Faites de même avec les ingrédients restants. Grillez les tranches de fromage sur un feu doux (plus sur le bord).

Pizza
Déroulez la pâte sur un morceau de feuille d'aluminium. Étalez les ingrédients sur une moitié (laissez le bord libre !), puis recouvrez avec l'autre moitié de la pâte et pressez fermement les bords ensemble. Enveloppez l'ensemble de la pizza deux fois dans le film aluminium et faites cuire délicatement dans les moules.

Pain au chnobli
Ingrédients : baguette cuite, beurre à l'ail acheté ou fait maison

Coupez la baguette en deux dans le sens de la longueur et étalez-la avec du beurre à l'ail. Placez la baguette sur le gril, le beurre vers le haut, et faites-la griller pendant 5 bonnes minutes jusqu'à ce que le beurre soit absorbé par le pain. Ensuite, faites griller l'autre côté jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Baguette farcie
Coupez la baguette levée en deux. Découpez les deux morceaux plusieurs fois à partir du haut (mais ne coupez pas à travers !). Vous pouvez garnir les tranches de beurre d'herbes, de mozzarella, de salami, de tomates, etc. Les morceaux de baguette sont maintenant placés dans le sens de la longueur sur un bâtonnet et grillés au-dessus des pommes de terre.

Plat de légumes
Ingrédients pour un petit plat haut en aluminium avec couvercle

1 courgette, 2 tomates mûres moyennes, 1 mozzarella, quelques olives noires au goût, basilic, sel, poivre, 4-6 tbsp d'huile

Coupez les courgettes, les tomates et la mozzarella en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur et placez-les alternativement dans le plat en aluminium. Pressez les olives de manière uniforme dans la mozzarella. Assaisonnez d'huile et placez quelques feuilles de basilic sur le dessus. Assaisonnez légèrement avec du sel et du poivre. Fermez bien avec le couvercle.

Astuce : Les champignons et les plants d'œufs, le thym ou l'origan peuvent également être utilisés.

Dans le fichier PDF, voir aussi les recettes pour :

- Jambons aux légumes
- Squeezes aux fruits
- Thé sauvage
- Bol à dessert
- Pommes farcies
- Popcorn

Fiery pleasure_YW

Référence de la source



- **Content and picture :** Forum Kind issue 4/04, page 20. Fiery pleasure : barbecue tips.
© Copyright www.forum-kind.ch
- **Auteur :** Mirjam Leuenberger

Weitere Informationen

Categories
Jeux et activités

Tags
Recette
Feu
Feu de camp
Forum
Cuisiner

Vieux
Aucune donnée disponible.

Nombre de participants
Aucune donnée disponible.

Bible
Cette information manque.

Durée
Aucune donnée disponible.

Matériau
Aucun

Téléchargement du fichier
Téléchargement de fichiers disponible

KI Generierter Inhalt
Contenu
Categories
Tags
Vieux
Nombre de participants
Bible
Matériau

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/fr/wiki/art/un-plaisir-ardent