



Idées d'activités de plein air

Cuire sur un feu de camp sans poêle ni casserole



La grillade est toujours un moment fort des randonnées et des excursions. Découvrez nos recettes originales qui changent des sempiternelles saucisses piquées sur un bout de bois.

Œuf en sac

Ingrédients:

Œuf, sel, poivre ou condiments en poudre, papier sulfurisé, branche

Préparation:

Casser l'œuf au milieu d'un carré de papier sulfurisé.
Piquer les quatre extrémités du carré sur une branche.

Tenir le sac au-dessus des braises jusqu'à ce que l'œuf soit dur. Attention: ne pas tenir directement au-dessus des flammes pour éviter que le papier ne prenne feu.
Enlever le sac et assaisonner l'œuf à sa guise.

Pain creusé

Ingrédients:

- Pâte à pain torsadé (préparé à l'avance) ou pâte à pizza du commerce
- Branche épaisse (env. 7 à 12 cm de diamètre)

Préparation:

Former une boule avec un morceau de pâte et en recouvrir l'extrémité de la branche. Le bord doit être haut afin que la pâte ne tombe pas.

Tenir la pâte au-dessus des braises et dorer sur toutes les faces.

Lorsque la pâte est cuite, le pain se détache facilement de la branche.
Le pain creusé complète parfaitement l'œuf en sac.



© Martina Henzi/WWF Suisse



© Martina Henzi/WWF Suisse

Hot Dog au chocolat

Ingrédients:

- Pâte à pain torsadé (préparé à l'avance) ou pâte à pizza du commerce
- Barre de chocolat
- Branche (au minimum le diamètre de la barre de chocolat)

Préparation:

Façonner une saucisse avec la pâte et l'enrouler autour de la branche en commençant par l'extrémité de celle-ci et en veillant à la recouvrir entièrement.

Tenir la pâte au-dessus des braises jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Le pain se détache alors facilement de la branche.

Conseil: pour encore plus de facilité, utiliser une abaisse de pâte prête à l'emploi, la couper en lamelles et entourer celles-ci autour de la branche.



© Daniel Espinoza/WWF Suisse