

Recettes Trappeur

Aucune théorie ne pourra remplacer la pratique. Quelques astuces sont cependant utiles à connaître. La bonne cuisine se fait sur la braise et non à la flamme. Eviter les coups de feu, ils brûlent ou durcissent les aliments et n'activent guère la cuisson. Le noir de fumée doit être enlevé avant consommation car il est cancérigène. Ne jamais présenter des aliments au-dessus des flammes d'un allume-feu à cause du danger d'intoxication.

Quelques règles à respecter :

Découper l'herbe par mottes avant d'allumer un feu. Après le repas, nettoyer l'emplacement, noyer les braises, les enterrer et remettre les mottes d'herbes en place. Ne jamais laisser le feu sans surveillance. Pas de feu en forêt sans autorisation. Prévoir de l'eau à proximité en cas de propagation du feu. De la terre peut convenir également. Il est nécessaire, pour obtenir de bonnes braises en suffisance, d'allumer le feu 45 minutes à une heure avant de commencer à cuire les aliments.

Mode de cuisson – idées de recettes là : [https://fr.scoutwiki.org/Liste des recettes trappeur](https://fr.scoutwiki.org/Liste_des_recettes_trappeur)

Cuisson à la broche : enfiler les aliments sur une branche de bois vert dont on aura enlevé l'écorce ou bien les placer autour de celle-ci (pour la pâte à pain par exemple)

Cuisson en papillote : elle consiste à placer les aliments dans du papier alu et à les cuire dans les braises ou sur celles-ci.

Cuisson sur le grill : placer les aliments sur un grill fabriqué en bois vert. Tenir le grill au-dessus des braises.

Cuisson à la plaque : Utiliser une grande plaque de tôle de 3 à 5 mm d'épaisseur déposée sur de grosses pierres. Veiller à avoir suffisamment d'espace entre le sol et la plaque pour pouvoir entretenir le feu et bien le répartir sous la plaque. Ce mode de cuisson est originaire de Catalogne et du sud-ouest de la France.

Cuisson à la planche : Utiliser une large planche de bois assez épaisse. Il est nécessaire de mouiller la planche régulièrement pendant la cuisson pour éviter qu'elle ne brûle. La planche sera déposée en oblique devant le feu. La cuisson à la planche s'utilise principalement pour la cuisson des poissons. Celui-ci est alors cloué sur la planche. Ce mode de cuisson est originaire du nord-ouest des USA.

Cuisson à la pierre : choisir une grosse pierre plate chauffée près du feu vif pendant au moins 30 minutes. Certaines pierres jetées dans un feu vif éclatent en chauffant.

Quelques trucs et ficelles

Plus les portions sont petites et minces, plus elles cuisent vite.

Tout ce qui cuit dans les braises doit être bien recouvert par ces braises.

Il est toujours utile de prévoir de l'eau chaude pour la fin du repas. Afin d'utiliser les flammes vives, l'eau peut être mise à chauffer si on possède un récipient pouvant la contenir.

On peut faire une utilisation imaginative des boîtes de conserves, des contenants de plastique, du papier alu et du bois, ces éléments sont utiles car ils peuvent servir de plusieurs façons et être jetés après usage.

Quelques exemples :

- Utiliser une boîte de conserve comme rouleau à pâte, comme coupe hamburger, biscuits et galettes; pour cuire et servir les aliments. Une grande boîte de conserve peut être utilisée pour faire la vaisselle.
- Utiliser des sacs plastique pour mélanger la nourriture
- Utiliser un bâton propre comme cuillère à mélanger.
- Couper un côté et le fond d'une bouteille ou d'un bidon de plastique et s'en servir comme pelle.

Un bidon ou tout autre contenant pour l'eau est très important. Il est nécessaire de les garder toujours à proximité du feu. Se procurer des vieux gants de cuir rembourrés, utiles pour déposer ou retirer les plats du feu, retourner les papillotes, remuer les braises ou retirer les bûches chaudes, etc. pour le lavage rapide, enduire l'extérieur des gamelles de savon noir avant de les déposer sur le feu. La couche de savon cuira et durcira mais protégera le récipient du noir de fumée. Avant de tremper les ustensiles et gamelles dans l'eau de vaisselle, frotter l'intérieur et l'extérieur à l'aide de touffes d'herbe et de terre afin de détacher les déchets.

CAMENBERT FONDU

Préparation : Attention : il est indispensable de choisir un camembert dans une boîte en bois. De plus, quitte à entamer à peine plus le budget du camp, il est fortement conseillé de prendre un camembert de bonne qualité : le résultat s'en ressent énormément.

1. ouvrir la boîte du camembert
2. retirer l'emballage plastique entourant le camembert
3. replacer le camembert à même la boîte
4. refermer la boîte en bois
5. (emballer l'ensemble avec du papier d'aluminium, en veillant à faire une petite pointe pour récupérer plus facilement le camembert dans le feu ou pas) – la boîte peut se mettre à même le feu et dès que le couvercle bouge, c'est prêt !
6. Faire cuire pendant 10 minutes sous la braise.

Le camembert se déguste en trempant du pain dans le fromage fondu.

Pour 4 personnes : Camembert dans une boîte en bois

Ustensiles : papier d'aluminium ou pas

Difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Budget : 3.00 €

POMMES CAMEL/AU MIEL

Préparation

1. Déposer tous les ingrédients dans le papier alu. Une pomme découpée en dés cuit plus vite.
2. Fermer le paquet hermétiquement
3. Laisser cuire dans la braise pendant 10 minutes.
4. Servir la pomme plantée dans un pic en bois ou en métal.

Pour 1 personne : une pomme - sucre en poudre ou miel - un peu de beurre - (si on veut : raisins secs...)

Ustensiles : papier d'aluminium

Difficulté : très facile

Temps de préparation : 10 minutes

Budget : 0.20 €

BANANES AU CHOCOLAT

Préparation : Commencer par faire une fente sur la banane, il ne faut pas l'éplucher et garder la peau. Mieux vaut faire la fente sur le côté de la banane de manière à ce qu'elle puisse être posée stablement sur le lit de braise.

Mettre le chocolat dans cette fente.

Mettre dans les braises entre cinq et 10 minutes selon la qualité et la chaleur des braises

Il est tout à fait inutile d'utiliser du papier aluminium pour concocter ce plat, en effet la peau est suffisamment épaisse pour protéger la chair de la banane. Même si elle noircit ou se consume un peu, la chair sera bien cuite sans brûler et le chocolat bien fondu.

Pour 1 personne : une banane - une barre de chocolat noir

Difficulté : très facile

Temps de préparation : 2 minutes

Budget : 0.20 €

Temps total : 15 min - Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min

SAUCISSES GRATINEES

1. Etape 1

Le repas trappeur se prépare au feu de bois ou dans les braises d'un barbecue, le but étant que chacun se prépare soi-même son trappeur.

2. Etape 2

Premièrement, découpez 2 carrés de papier aluminium d'environ 30 cm de côté. Superposez vos 2 morceaux de papiers aluminium.

3. Etape 3

Prenez la chair à saucisse et découpez-vous une tranche de la taille d'un gros steak, placez-la ensuite au milieu du papier.

4. Etape 4

Epluchez votre pomme de terre et découpez-la en morceaux; placez les morceaux sur la chair à saucisse.

5. Etape 5

Ajoutez un peu de crème fraîche selon votre goût.

6. Etape 6

Découpez ensuite votre poivron et ajoutez quelques morceaux.

7. Etape 7

Parsemez de fromage râpé.

8. Etape 8

Creusez un petit puits pour y casser l'œuf.

9. Etape 9

Une fois tous les ingrédients déposés, fermez les sachets d'aluminium, de façon à ce qu'aucun ingrédient ne coule et faites une pointe au-dessus pour pouvoir le récupérer sans difficulté dans les braises.

10. Etape 10

Déposez le trappeur dans les braises et attendez 10 à 15 min selon la taille du trappeur.

11. Etape 11

Attention à ne pas vous brûler quand vous récupérez votre repas !

Ingrédients

Pour 1 personne



Chair à saucisse



1 pomme de terre cuite



Crème fraîche



1 poivron



Fromage râpé



1 oeuf