

CAMPING

*et bonne bouffe
en plein air*

ENFIN,
LES RECETTES
DE CAMPING DU
MAÎTRE FUMEUR!



Table des matières

9	PARCE QUE MANGER DEHORS, C'EST LA VIE !
10	VIVE LA CUISINE EN PLEIN AIR !
	12 La clé : la préparation
	14 La cuisson sur le feu : petit guide
	22 Les outils indispensables
30	DÉJEUNERS
44	ENTRÉES
70	POULET
90	PORC
114	BŒUF
138	POISSONS & FRUITS DE MER
158	ACCOMPAGNEMENTS
174	SANDWICHES, SALADES & C ^{IE}
192	DESSERTS
204	INDEX DES RECETTES

LÉGENDE

Les icônes que vous trouvez sur chaque recette du livre permettent de savoir en un coup d'œil le ou les modes de cuisson possibles.



FEU DE CAMP



RÉCHAUD DE CAMPING



BARBECUE





Pizza dans une casserole en fonte

**Préparation
15 MINUTES**

**Cuisson
15 MINUTES**

**Quantité
6 PORTIONS**

- 1 boule de pâte à pizza de 454 g
- 250 ml (1 tasse) de mozzarella râpée
- 200 g (environ ½ lb) de tranches de pepperoni
- 1 conserve de sauce à pizza de 213 ml
- 1 poivron vert tranché
- 60 ml (¼ de tasse) d'olives vertes tranchées

1. Déposer une casserole en fonte sur le feu à intensité moyenne-élevée (voir les pages 14 à 21) ou sur le réchaud de camping pour la réchauffer.

2. Sur le plan de travail légèrement fariné, étirer la pâte à pizza à l'aide des mains afin d'obtenir un cercle du même diamètre que celui de la casserole.

3. Placer la pâte à pizza sur une feuille de papier parchemin. Garnir de sauce, de fromage, de poivron, de pepperoni et d'olives.

4. Déposer la pizza avec la feuille de papier parchemin dans la casserole.

5. Cuire environ 2 minutes à intensité moyenne.

6. Couvrir et poursuivre la cuisson de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit croustillante.

...BBQ.....

- Si vous utilisez un barbecue, réchauffer la casserole à 245 °C [475 °F], puis éteindre les brûleurs d'un côté du barbecue et cuire la pizza à environ 150 °C [300 °F] en cuisson indirecte.





Cornets explosion de chocolat à la guimauve

Préparation

5 MINUTES

Cuisson

10 MINUTES

Quantité

5 PORTIONS

BBQ.....

Si vous utilisez un barbecue, cuire environ 10 minutes à une température se situant entre 93 et 120 °C (200 et 250 °F).

- 125 ml (½ tasse) de mini-guimauves
- 60 ml (¼ de tasse) de mini-bonbons chocolatés (de type Smarties)
- 60 ml (¼ de tasse) de noix de cajou
- 60 ml (¼ de tasse) de pépites de chocolat
- 5 cornets gaufrés sucrés
- 5 grosses guimauves

1. Dans un bol, mélanger les mini-guimauves avec les mini-bonbons chocolatés, les noix de cajou et les pépites de chocolat.
2. Répartir la préparation dans les cornets. Déposer une grosse guimauve dans l'ouverture de chaque cornet pour la boucher.
3. Envelopper chaque cornet hermétiquement dans une feuille de papier d'aluminium.
4. Cuire près du feu (voir les pages 14 à 21) environ 10 minutes, jusqu'à ce que les grosses guimauves soient dorées et que la garniture dans les cornets soit chaude.
5. Laisser reposer 10 minutes avant d'ouvrir.