

Une recette de cuisine « trappeur » : Cuire du pain sur le feu

Quand l'être humain a réussi à apprivoiser le feu, cela a changé sa vie en général, et sa manière de manger en particulier. Aujourd'hui, en Occident, on ne cuisine souvent plus beaucoup sur le feu... mais quel plaisir quand on en a l'occasion !

Voici une recette assez simple (mais qui demande du temps) à faire en pique-nique... ou, pourquoi pas, dans la cheminée !

Matériel nécessaire :

Pour le pain – quantité pour 4 personnes :

- 300 gr de farine
- 1 paquet de levure sèche (= env. 7 gr)
- 1 cuillère à café de sel
- Environ 2 dl d'eau

Pour faire cuire le pain :

- un feu de bois – pour cela, il te faut du papier journal, des allumettes, du bois sec (petit bois et gros bois) et... de l'eau pour l'éteindre à la fin !
- des bâtons de bois

Comment faire ?

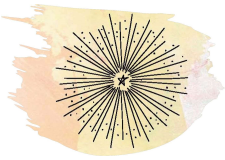
Pour faire la pâte à pain :

1. Mélanger les ingrédients secs, puis ajoute petit à petit l'eau ; pétris jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.
2. Laisse la pâte reposer à couvert jusqu'à ce qu'elle double de volume – pendant ce temps, prépare ton feu (cf. plus bas).
3. Sépare la pâte en 8 portions ; fais de serpentins.

Pour faire cuire le pain :

1. Prépare ton feu : choisis un endroit à distance des arbres et des herbes sèches. Délimite l'emplacement de ton feu avec des cailloux. Rassemble du bois sec de différentes tailles.
2. Fais des boules de papier journal (pas trop serrées, sinon l'oxygène ne passera pas), dépose-les au centre de ton emplacement de feu ; dispose par-dessus du petit bois de façon à former un petit tipi.
3. Enflamme le papier et ajoute progressivement du bois plus gros.
4. Pour pouvoir faire cuire ton pain en serpent, comme pour toute grillade, tu as besoin de braises, pas de flammes. Fais donc brûler une bonne quantité de bois – patience !
5. Les serpentins de pain vont cuire enroulés sur des bâtons de bois : il te faut donc en trouver plusieurs, si possible bien droits, d'environ 80-100 cm, pas trop gros (env. 2-3 cm de diamètre).





6. Quand tu as suffisamment de braises, enroule chaque serpent de pâte à pain sur un bâton et fais-le cuire environ 30 minutes en le tenant au-dessus de la braise.
Attention à ne pas mettre ton pain trop près de la braise, sinon il va brûler – si des sortes de cloques noires apparaissent, cela veut dire que la pâte brûle, et non pas qu'elle cuit !
7. Ton pain est cuit quand une jolie croûte dorée recouvre le pain et que la mie se détache assez facilement du bâton. Bon appétit, mais fais attention, c'est chaud !
8. N'oublie pas d'éteindre soigneusement ton feu avant de quitter l'endroit ! Pour cela, tu peux soit verser de l'eau dessus, soit le recouvrir de terre.

