



Liste de contrôle pour la cuisine de camping & recettes faciles en une poêle

Air frais. Nourriture fraîche. Vrai camping.

Le problème des cuisines de camping

Vous avez emballé la tente (ou le camping-car). Vous avez emballé les sacs de couchage. Vous êtes arrivé, prêt pour des matins tranquilles et de bons repas.

Puis vous essayez de cuisiner. La cuisine du camping-car est exigüe. La table du camping vacille. Le vent éteint votre réchaud. Vous passez plus de temps à lutter contre votre installation qu'à profiter du repas.

Que vous soyez dans une tente, une tente de toit ou un camping-car – le vrai camping ne consiste pas à se contenter de peu. Il s'agit de cuisiner ensemble sous les arbres, sans rien qui vous presse de rentrer.

La liste de contrôle minimaliste pour la cuisine de camping :

Cuisiner :

- Réchaud portable (un brûleur ou deux brûleurs – les deux fonctionnent)
- Une petite poêle
- Une casserole moyenne avec couvercle
- Poêle en fonte (pour le pain, saisir et cuire sans four)
- Une spatule
- Pince de cuisine
- Une louche ou une cuillère
- Bouteilles de gaz (prenez une de rechange)
- Bouilloire (ou une petite casserole avec couvercle pour faire bouillir l'eau)

Préparer & manger :

- Une table pliante ou une surface plane
- Une planche à découper (fine, légère)
- Un bon couteau
- Deux bols ou assiettes creuses par personne
- Deux tasses par personne

Choses que nous oublions souvent (une vraie liste) :

- Huile de cuisson (petite bouteille)
- Beurre ou ghee (se conserve plus longtemps sans réfrigérateur)
- Sel, poivre, piment de la Jamaïque, granulés d'ail
- Herbes séchées (origan, thym, paprika)
- Liquide vaisselle (biodégradable)
- Brosse à vaisselle ou torchon
- Torchon
- Sacs poubelle (un sac en plastique accroché à la table – change la donne)
- Allumettes ou briquet (prenez-en deux)

Nettoyer :

- Savon biodégradable
- Petite éponge
- Chiffon en microfibre (sèche vite)

Ne pas emporter :

- Un four (vous n'en avez pas besoin)
- Un tiroir de cuisine complet (vous ne l'utiliserez pas)
- Du verre (casse, lourd)

Extras optionnels :

- Petit barbecue bouilloire pliant ou foyer
- Fonte hollandaise (pour mijoter et cuire du pain)

Recettes de pain à la poêle

(Parce que le pain frais au camping est une révélation!)

Le pain à la poêle ne gagnera pas un concours de beauté. Le dessus reste pâle. Le dessous devient croustillant. Mais retournez-le pour les 2 dernières minutes, ou faites griller les tranches dans la même poêle, et vous oublierez ce qu'un four vous a jamais apporté."

Une poêle en fonte hollandaise (four) et son couvercle est la meilleure à utiliser – mais une poêle ou une poêle en fonte avec un couvercle quelconque fera l'affaire



1. Pain à la poêle sans pétrissage

Mélanger 3 tasses de farine, 1 càc de sel, 1/2 càc de levure instantanée et 1,5 tasse d'eau tiède. Remuer. Laisser couvert 2-3 heures (ou toute une nuit). Faire chauffer une poêle en fonte à feu moyen. Verser la pâte dans la poêle. Couvrir avec un couvercle ou du papier aluminium. Cuire 15 minutes. Retourner. Cuire encore 10 minutes. Manger chaud avec du beurre.



2. Pain rapide au soda (sans attente)

Mélanger 2 tasses de farine, 1 càc de bicarbonate de soude, 1 càc de sel et 1 tasse de babeurre (ou lait + un filet de vinaigre). Remuer. Former une boule. Cuire couvert 10 minutes. Retourner. Cuire à découvert 10 minutes de plus. Tapoter le dessous – il doit sonner creux.



10 recettes de camping en une poêle !



1. Haricots du matin avec œuf

Faire revenir un oignon haché. Ajouter une boîte de haricots. Casser deux œufs dans les haricots. Couvrir 3 minutes. Manger avec du pain.



2. Chili de camping

Faire revenir 500g de viande hachée. Ajouter une boîte de tomates concassées, une boîte de haricots rouges, un sachet de mélange pour chili. Laisser mijoter 10 minutes. Manger avec des chips tortilla (pas d'assiettes nécessaires).



3. Curry en une poêle

Faire revenir l'oignon et le poulet ou les pois chiches. Ajouter la pâte de curry. Ajouter une boîte de lait de coco. Laisser mijoter 10 minutes. Servir avec du riz instantané (cuit d'abord dans la même poêle).



4. Poêlée de saucisses et légumes

Couper en tranches les saucisses, les poivrons, les champignons et le brocoli. Faire revenir ensemble pendant 10 minutes. Ajouter un filet d'eau et couvrir pour étuver. Manger dans un pain.



5. Pâtes au pesto

Faire bouillir les pâtes. Égoutter. Dans la même poêle, mélanger le pesto et une poignée de tomates cerises. Manger chaud ou froid le lendemain.



6. Petit-déjeuner facile à la poêle

Faire dorer d'abord les pommes de terre en dés. Ajouter le bacon ou les saucisses hachés. Lorsque presque cuit, casser 2 à 4 œufs dans la poêle. Couvrir 3 minutes. Saupoudrer de sel et de poivre. Manger à la poêle.



7. Pâtes au bœuf et fromage en une poêle

Faire revenir 500g de viande hachée. Égoutter l'excédent de gras. Ajouter 2 tasses d'eau, 1 tasse de lait, 2 tasses de petites pâtes (coudes ou coquillettes) et un sachet d'assaisonnement pour taco ou chili. Laisser mijoter 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Incorporer 1 tasse de fromage râpé. Servir avec de la sauce piquante.



8. Poêlée de saucisses, poivrons et pommes de terre

Couper les pommes de terre en tranches fines. Les faire frire dans l'huile pendant 5 minutes. Ajouter les saucisses coupées en tranches et les poivrons. Faire frire encore 10 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient croustillantes et les saucisses cuites. Saupoudrer de paprika.



9. Riz mexicain en une poêle avec haricots

Faire revenir l'oignon et l'ail. Ajouter 1 tasse de riz, 1 boîte de tomates concassées, 1 boîte de haricots noirs (égouttés), 2 tasses d'eau ou de bouillon et l'assaisonnement pour taco. Laisser mijoter couvert 15 minutes. Effiloche à la fourchette. Garnir de fromage si vous en avez.



10. Curry de pommes de terre

Faire revenir l'oignon, l'ail et le gingembre. Ajouter 1 càs de curry en poudre. Ajouter les pommes de terre coupées en dés (3-4 moyennes) et 1 boîte de lait de coco. Laisser mijoter 20 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Manger avec du pain ou du riz instantané.

Repas en un bol



1. Bol burrito de camping

Dans un bol : riz cuit (de votre réchaud), une boîte de haricots noirs (égouttés), une boîte de maïs, tomates hachées, avocat (si vous en avez), fromage, sauce piquante. Mélanger. Manger. Un bol à laver.



2. Bol grec

Dans un bol : couscous cuit (ajouter de l'eau bouillante, attendre 5 minutes), une boîte de pois chiches, concombre haché, feta (se conserve quelques jours sans réfrigérateur), olives, huile d'olive, jus de citron.



3. Bol petit-déjeuner

Dans un bol : flocons d'avoine instantanés cuits, beurre de cacahuète, banane, une pincée de cannelle. Ou salé : œuf frit, riz restant, sauce piquante et tous les légumes que vous avez.

Accompagnements de camping pour le barbecue



1. Légumes verts sautés

Faire sauter des courgettes coupées en tranches, des poivrons ou du brocoli tenderstem avec de l'ail et du piment sur un brûleur pendant que votre barbecue travaille sur l'autre.



2. Maïs grillé au citron vert & piment

Faire bouillir le maïs 5 minutes. Égoutter. Faire griller dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'il soit carbonisé. Badigeonner de beurre, de citron vert, de piment en poudre.



3. Champignons à l'ail & oignons

Le topping parfait pour burgers ou hot-dogs. Faire revenir les oignons et les champignons coupés en tranches avec du beurre, de l'ail et du thym. Maintenir au chaud à feu doux.

Le rythme de la cuisine en camping

Si vous avez un seul brûleur :

Faites cuire d'abord le riz ou les céréales. Mettez de côté dans un bol (couvrez de papier aluminium pour garder au chaud). Faites ensuite cuire vos protéines et légumes dans la même poêle. Combinez à la fin. Une poêle, une vaisselle.

Si vous avez deux brûleurs :

Brûleur 1 : riz, haricots ou pommes de terre

Brûleur 2 : protéines et légumes

Tout finit en même temps. Pas d'attente. Pas de nourriture froide.

Si vous avez un barbecue ou un foyer au camping :

Utilisez votre réchaud pour les accompagnements et les sauces. Utilisez le feu pour la viande, griller du pain ou cuire lentement dans une fonte hollandaise.

Une note de notre part

Abbiamo creato Rhino-Pods perché amiamo cucinare e mangiare all'aperto. Tuttavia eravamo stanchi di tavoli traballanti su cui è impossibile preparare e fornelli non stabili o all'altezza giusta. Le nostre cucine da campeggio – Cucinino, Cambio, Tavo e Manta – sono progettate per essere pratiche, robuste, semplici, durevoli e imballabili.

Il Cucinino ha spazio per un doppio o due singoli fuochi a un'altezza comoda. Acqua a bordo con un grande serbatoio da 10 litri, rubinetto autopompante e tanto spazio per preparare. Si smonta per il trasporto.

Il Cambio ti offre una solida superficie di preparazione e spazio per due fuochi singoli e si smonta per il trasporto.

Il Tavo ti offre un po' di spazio di stoccaggio e un piccolo tavolo/sedile con spazio per due fuochi singoli, oltre a un lavello pieghevole e un rubinetto autopompante.

Il Manta ti permette di trasformare il bagagliaio della tua auto o station wagon in una piattaforma per cucinare. Spazio per un lavello pieghevole e un contenitore d'acqua con rubinetto, oltre a due fuochi singoli. Ideale per chi ha una tenda da tetto o cerca un setup ultraveloce.

Ma che tu usi o meno i nostri pod, inizia con questa lista di controllo e queste ricette. Mangerei meglio in ogni viaggio.

Go cook something great outdoors.



...where will you take me?