

## 2 FABRIQUER UNE TASSE À CAFÉ

Zut. Vous avez encore oublié d'apporter votre tasse. Mais il y a une boîte de fèves dans le placard du camp, ainsi qu'un marteau et des cisailles à tôles dans la remise. Allez les chercher.

**ÉTAPE 1** Retirez le couvercle de la conserve, videz et lavez la boîte.

**ÉTAPE 2** Faites une entaille d'environ 5 cm (2 po) dans le haut de la boîte et découpez en suivant la circonférence (a); laissez une languette verticale de 2,5 cm (1 po).

**ÉTAPE 3** À petits coups de marteau, repliez les bords tranchants pour qu'ils ne vous coupent pas les lèvres.

**ÉTAPE 4** Plier la languette pour en faire une poignée (b). Soufflez d'un air suffisant en savourant votre café. — T.E.N.



## 3 PROFITER DE TOUTE LA CHALEUR D'UN FEU DE CAMP

Une grande partie de la chaleur des feux de camp est perdue, car, en fin de compte, le feu ne réchauffe que la portion de votre corps face aux flammes. Allumez le feu entre deux surfaces réfléchissantes et ensuite

installez-vous entre elles-ci afin de profiter de la chaleur. Faites un feu de camp à 2,5 m (8 pi) d'un réflecteur naturel, tel un mur de pierre, puis placez une pierre ou un rondin vert de l'autre côté du foyer. Prenez place entre le feu et le mur et restez au chaud. — R.F.

BONNE BOUFFE DE FIELD & STREAM

## 4 CONCOCTER UNE QUÉSADILLA AU POULET DANS UN FAITOUT

Au camp, préparer un repas complet dans un faitout est une pratique courante. Elle permet au cuisinier de siffler son whisky et d'échanger des histoires, tout en ayant l'air de travailler dur. Cette quésadilla au poulet donne 10 à 12 portions et elle se fait en un tournemain.

### INGRÉDIENTS

2,25 kg (5 lb) de poitrines de poulet, en petits morceaux  
2 oignons jaunes de taille moyenne, hachés  
2 poivrons verts, hachés  
1 grosse courge jaune, en cubes  
1 boîte de 560 ml (2<sup>1</sup>/<sub>4</sub> tasses) de sauce à enchiladas  
25 petites tortillas de maïs  
900 g (2 lb) de cheddar ou de monterey jack

**ÉTAPE 1** Faire sauter le poulet, les oignons, les poivrons et la courge jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

**ÉTAPE 2** Dans un faitout de 35 cm (14 po), étaler la sauce à enchiladas, puis disposer les tortillas, le fromage, les légumes en conserve et le mélange de poulet cuit.

1 boîte de 475 ml (16 oz) de maïs en grains  
1 boîte de 475 ml (16 oz) de haricots noirs  
3 boîtes de préparation pour pain de maïs (commodité mix)  
3 œufs  
250 ml (1 tasse) de lait

**ÉTAPE 3** Mélanger la préparation pour pain de maïs avec les œufs et le lait, selon les instructions indiquées sur la boîte. Étaler sur le poulet.

**ÉTAPE 4** Cuire pendant 1 heure sur 6 ou 8 braises, avec une couronne serrée de braises posées sur le couvercle. — T.E.N.

