



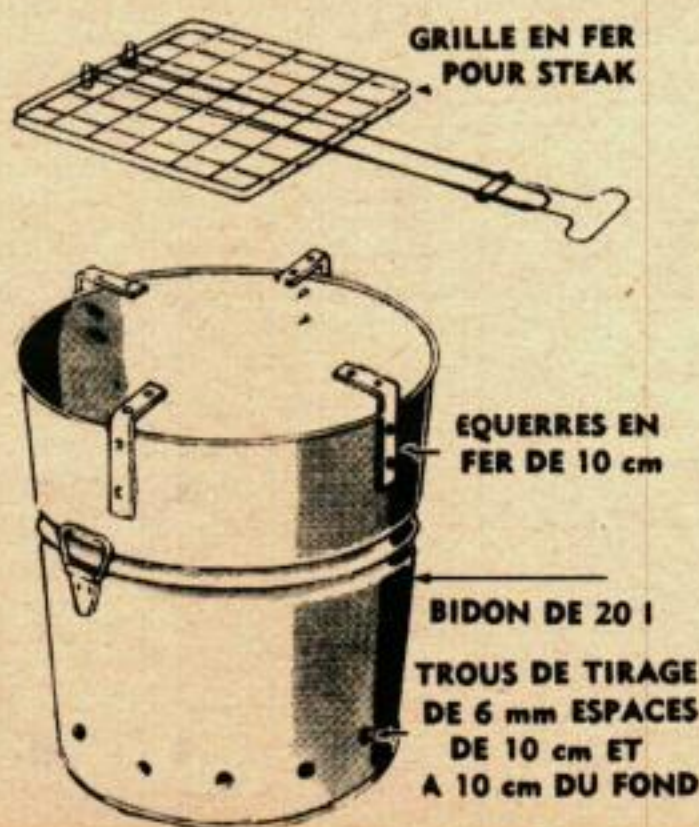
BARBECUE

“VIEIL ENFUMÉ”

JAMAIS tante Maude n'a autant aimé les grillades que je confectionnai dans mon tonneau placé dans mon arrière-cour, comme cela s'est passé lors de sa récente visite. Elle leur trouvait une saveur inhabituelle, disait-elle, en en réclamant d'autres. Je n'avais pas le cœur de lui dire qu'avant d'avoir converti le tonneau, celui-ci avait d'abord contenu du cognac.

Actuellement, c'est l'intérieur de chêne calciné qui procure le fumet, tout comme il avait aidé à donner du bouquet au cognac. Voulez-vous en essayer un vous-même ? Rien de plus facile que de transformer un tonneau... si toutefois vous en possédez un. Si une distillerie, ou un dépôt de mise en fûts se trouve dans votre voisinage, vous pouvez vous en procurer un de 200 litres ayant contenu du vin ou du cognac.

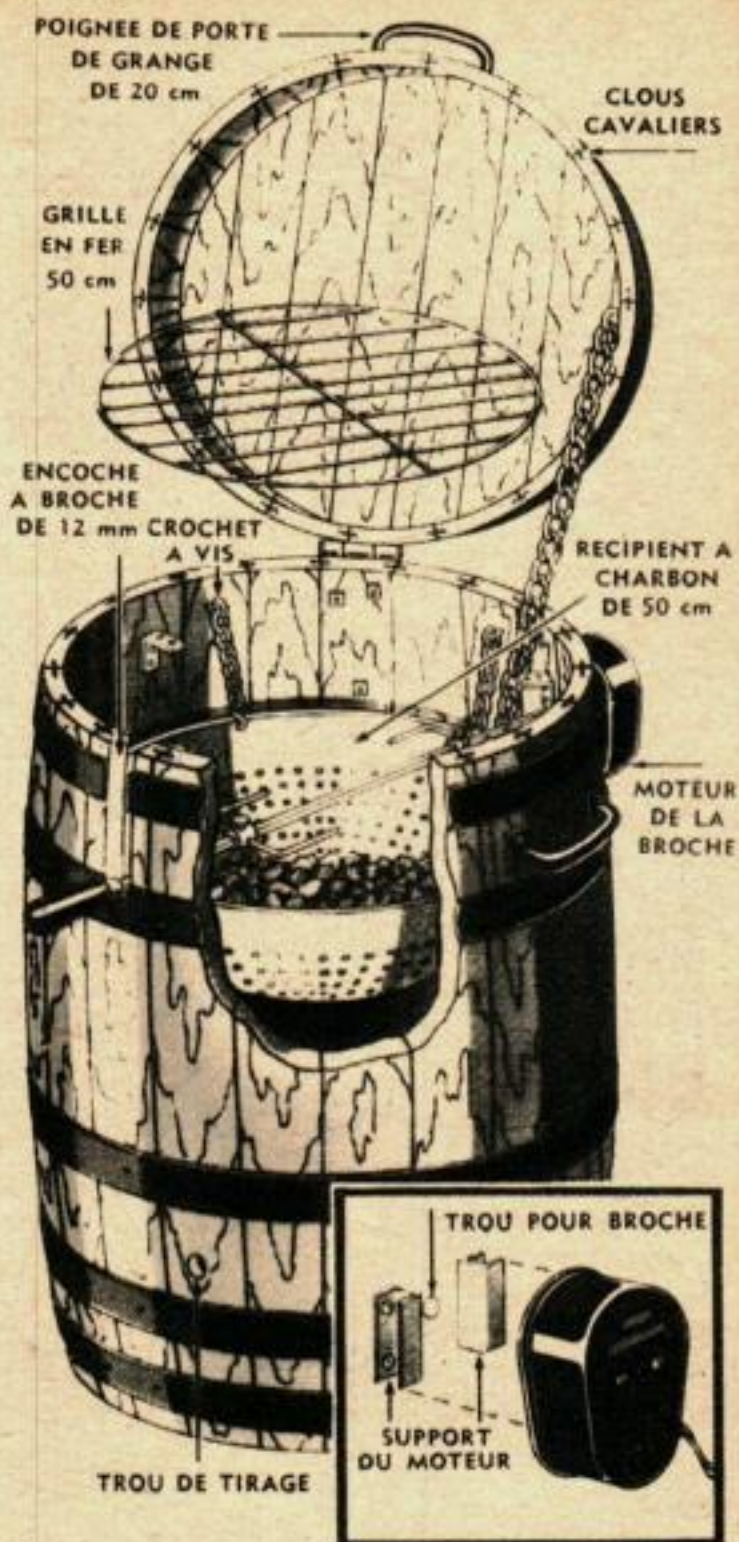
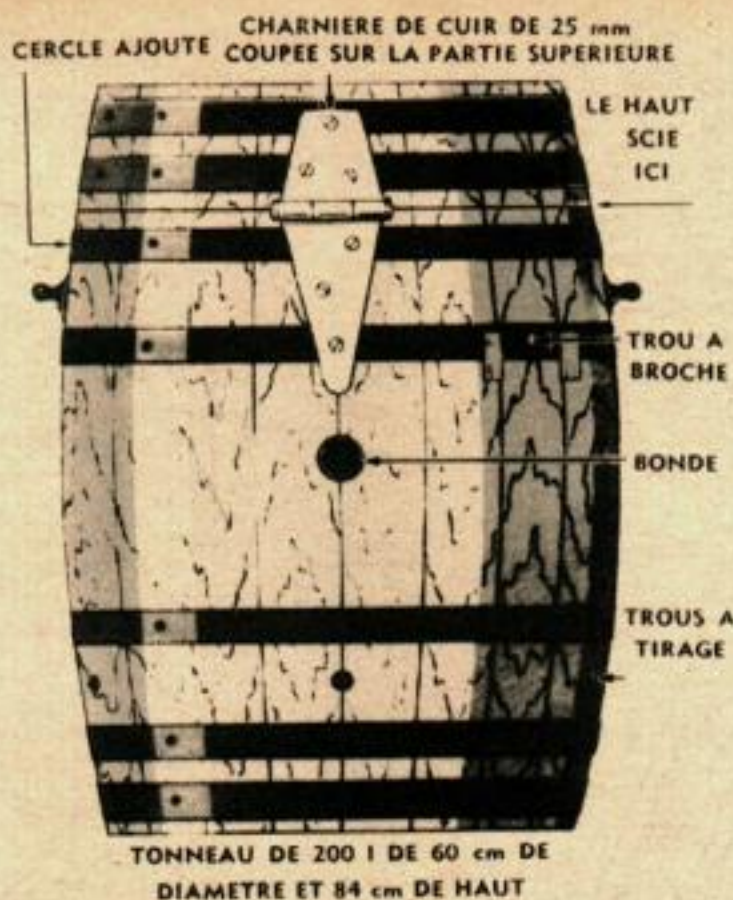
Une rôtissoire fonctionnant avec des boules de journaux en guise de combustible



UNE rôtissoire de camping utilisant des boules de journaux comme combustible peut être fabriquée à peu de frais en employant un bidon vide de 20 litres.

Quatre équerres à angles sont fixées sur le bord supérieur du bidon pour supporter le grill. Un cercle de trous de 6 mm percés à 10 cm d'intervalle l'un de l'autre, à une hauteur de 10 cm de la base du bidon, sert au tirage.

Quand vous êtes prêts pour faire une cuisson, roulez des feuilles de journaux doubles de manière à former six boules de la grosseur d'un pamplemousse. Placez-les dans le fond du bidon et allumez. La chaleur qui s'en dégagera grillera des hamburgers en 6 ou 10 mn. Les gouttes de graisse tombant sur le foyer contribueront à donner une plus forte chaleur. Pour de meilleurs résultats, ne dégraissez pas les rôtis ou les steacks avant la cuisson : si la viande est maigre couvrez-la de lardon ou d'huile de table.



Ce que vous devez faire pour donner à votre tonneau un aspect respectable dépend de son état. Il est possible qu'il vous faille le poncer à l'extérieur s'il a été abîmé par les intempéries.

Il vous faudra aussi des cercles avec vis ainsi que le montre la photo, et vous pourriez avoir besoin d'ajouter un cercle si les vôtres ne sont pas espacés comme sur la photo. Le mieux est de scier en deux le tonneau juste au-dessus du troisième cercle. Après le sciage, enfoncez des clous cavaliers cannelés sur les bords des joints des lattes (douves) pour les serrer entre elles.

Localisez l'encoche de passage de la broche d'un côté du tonneau au-dessus de la bonde mais à l'opposé, à une distance de 20 cm environ. Vous pratiquerez cette encoche à travers le cercle au-dessus au moyen d'une scie à métaux; si possible, terminez en limant l'encoche jusqu'au cercle plus bas, en l'entamant de façon à former une assise pour la broche. Ensuite, percez un trou à travers ce cercle juste à l'opposé de l'encoche pour passer la broche jusqu'à son point de connexion de son moteur.

Versez deux seaux de sable dans le tonneau pour recevoir la braise qui tombe du récipient à charbon.

DEUX METHODES DE CUISSON : grillade ou rôtisserie à la broche giratoire peuvent utiliser deux foyers différents : la passoire et le plat à four percé de trous à tirage, chacun de 40 cm pendus à des chaînes réglables en hauteur.

