

Réaliser un four de camp

A l'approche des camps d'été, les fours de camp sont très prisés !

La matière première consiste en un bidon métallique couché dans lequel on aménage un support pour les moules à gâteaux.

Il faut ménager un espace sous le bidon pour faire du feu et derrière pour une cheminée (en boîtes de conserve de 5 L).

Le bidon peut être couché sur des pierres ou, sur des barres à feu de 60 cm (voir fiche technique spécifique)

Il faut prévoir de recouvrir le bidon d'une épaisse couche de terre avant de commencer la cuisson.



Pour ce faire, nous disposons de bidons de 60 L avec couvercle. Les bidons peuvent servir pour emporter du matériel pour le camp.

La disponibilité des bidons n'est pas illimitée ! Pensez à les réserver (berhinlep@orange.fr)