

<https://www.quebecnature.info/BBQ-de-Noel-au-tipi-avec-banique.html>



BBQ de Noël au tipi avec banique et saucisses

- Observer la nature - L'hiver -



Date de mise en ligne : samedi 27 décembre 2014

Copyright © Nature Québec - Tous droits réservés

Il fait doux, trois degrés, la neige a fondue et pourtant nous sommes entre Noël et nouvel an ! On a même eu un rayon de soleil. Nous profitons du beau temps pour faire de la banique au feu de bois, quelques saucisses, le tout arrosé d'hydromel.

Pour faire de la banique, c'est simple. Pour 5 personnes, trois verres de farine, de la poudre à pâte, du raisin, des noix. J'ai pétrir la pâte avec moitié eau, moitié lait jusqu'à une consistance de pâte à pain.

J'ai laissé reposé la pâte une heure.

J'ai allumé le feu, fendu du bois, préparé de la braise sur le BBQ.

J'ai confectionné 5 galettes que j'ai disposé sur les grilles du BBQ.

Je les ai tournés, retournés, déplacé pour qu'ils soient à la chaleur mais sans brûler.

Elles ont bien gonflés.

Une fois cuit, j'ai coupé en deux le pain banique dans le sens de l'épaisseur et remis sur le feu coté coupé pour le griller un peu.

Ensuite j'ai servi avec les saucisses.

Un régal.

Quand je vivais dans la jungle, tous les jours je faisais ce genre de galettes que je cuisais sur une poêle. Je mettais dans la farine ce que j'avais sous la main, muesli, flocons d'avoine, fruits secs...

Ensuite j'ai passé l'après midi à jouer à la pétanque, tirer à l'arc, regarder le feu bruler...

Post-scriptum :

Joyeux Noël et bonnes fêtes de fin d'années à tous.