

Cuisine en Plein Air

- Utilisez des rochers, des feuilles, des branches et des brindilles pour construire un four.
- Faites brûler pendant environ une demi-heure pour rendre les rochers rouges chauds.
- Ouvrez une porte au sommet pour y mettre la nourriture; n'oubliez pas de mettre toute la nourriture en même temps. Après avoir fermé la porte, il est difficile de retirer ou d'ajouter de la nourriture.
- Achetez de l'aluminium supplémentaire pour éviter de manquer.
- Soyez prudent pour ne pas trop cuire. Nous pouvons ajouter une couche de papier d'aluminium pour protéger la nourriture.

{: .centered } Source : Auto-capturé{: .caption }

{: .centered } Source : Auto-capturé{: .caption }