

La Marmite Norvégienne, notre amie au quotidien...

14 MN qui servent vraiment



Merci à Alex, Dorigord, Bébel, Cannelle, Isa, Claire, Laurence, Suzanne, Mariposa et Steven ... à bientôt sur mon blog
marmite-norvegienne.com

Mireille

La Marmite Norvégienne-meuble glacière de Cannelle



Ma MN est faite dans... un ancien "frigo" : les meubles glacières en bois, ça date des années 1920 environ. C'est en bois super épais pour être bien isolé, il y a une porte devant et une trappe au-dessus pour mettre un pain de glace dans un bac en zinc (que je n'ai pas, j'ai récupéré le "meuble" sans).

- L'avantage : c'est déjà tout isolé.

J'ai juste refait une niche à l'intérieur, un peu isolée tout de même, pour faire la Marmite Norvégienne proprement dite.

- L'inconvénient : ça prend de la place. Mais comme ça sert aussi de yaourtière, de fromagère, d'endroit idéal pour faire monter la pâte à pain... on lui pardonne d'être encombrante ! (à la réflexion, ça devrait même pouvoir servir de couveuse).
Fermée : c'est un meuble.

Je l'ai trouvée abandonnée... mais dépouillée de sa fermeture, de la petite grille qui devait fermer le trou devant, de sa poignée au dessus pour ouvrir la trappe... Mais elle est belle quand même.

Mon énoooooorme marmite à moi que c'est la plus belle...



- Ouverte : j'ai enlevé tous les coussins qu'il y a dedans d'habitude. Vous voyez l'épaisseur du bois, les plaques de polystyrène de 5 cm que j'ai mises en haut et en bas (et une planche de bois au fond pour ne pas poser la marmite directement sur le polystyrène).



Selon que je mets une ou deux cocottes, ou un pain à lever, ou des yaourts, je mets ou pas un ou plusieurs coussins et/ou la bouillotte métallique.

Je me rends compte que je l'utilise énormément sans même m'en rendre compte parce que c'est devenu un réflexe !

- Pour cuire bien sûr
- Pour tenir au chaud le repas lorsque l'on attend un retardataire (les parents d'ados comprendront !) ou lorsque pour des raisons pratiques c'est mieux de le faire à l'avance.
- Pour faire lever la pâte (pain, brioche...)
- Pour faire les yaourts, le fromage
- En hiver, j'y mets souvent la théière ou la cafetière pour ne pas que ça refroidisse trop vite (il faut dire que ma maison est très froide. Dans une maison chauffée, ça n'est peut être pas utile, j'ai perdu l'habitude !...)
- Pour faire refroidir les savons le plus doucement possible lorsque je fais une "tournée" de savons.
- Pour garder au chaud les infusions...

La Marmite Norvégienne de Dorigord



Je cuisine surtout la soupe, la viande mijotée comme des ragoûts ou du lapin à la moutarde, des légumes...

Elle tient au chaud toute la journée. Si la cuisson est très longue, au bout de 2 heures de MN, je refais bouillir et à nouveau dans la MN. C'est vraiment une économie d'énergie et c'est très pratique, car je peux laisser cuire en étant tranquille : pas de risques d'attacher, de déborder...

La Marmite Norvégienne-anorak-dépannage de Dorigord



La Marmite Norvégienne-carton à bananes de Bébel



La MN « carton à bananes » a été fabriquée lors d'un atelier. Un carton à bananes en extérieur, un carton aux dimensions de la casserole en intérieur, entre les 2 l'isolation est faite en papier journal roulé en boulettes qui sont ensuite bien tassées. Le couvercle du carton à bananes contient aussi une couche de boulettes de papier journal.

En utilisation, la casserole est placée dans une doublure en tissus, pour prendre les taches en cas de nécessité.



La Marmite Norvégienne-panier de Bébel

J'ai une MN pour la casserole la plus courante, mais quand il faut cuisiner en utilisant la méga-casserole, j'utilise cet ancien panier à linge en noisetier reconverti en MN de la façon suivante :

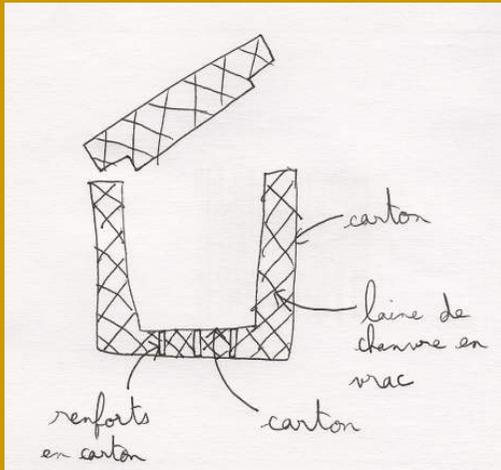
- isolation en foin (se trouve en animalerie) dans le fond et sur les côtés
- habillage en tissus de récup' sur mesure
- dessous de plat en paille



- casserole emballée dans un linge et posée sur le dessous de plat
- une couverture enroulée autour du haut de la casserole (parce que le foin s'est tassé et que je n'en a pas encore remis)
- le petit coussin assorti rempli lui aussi de foin au dessus
- et encore une couverture repliée au dessus

Au début, quand le foin était frais, à chaque cuisson il y avait dans la cuisine l'odeur des prés fauchés en été, mmm...

La Marmite Norvégienne de Claire



J'ai réalisé une MN il y a maintenant 2 ans. Je me suis inspirée de quelques exemples et indications sur le net.

J'ai utilisé du carton et de la laine de chanvre (chutes de panneaux d'isolation) : double paroi en carton, remplie de laine de chanvre, avec des traverses en carton pour renforcer le bas (qui doit supporter le poids de la cocotte remplie), et un couvercle emboîtable pour éviter les déperditions par le dessus.

Au départ, j'ai pris les dimensions de la plus grande cocotte de la maison, auxquelles j'ai ajouté « quelques » centimètres pour constituer la paroi intérieure.

Puis, ne sachant pas trop quelle épaisseur de laine de chanvre conviendrait, j'ai prévu 10 cm entre la paroi intérieure et la paroi extérieure. Le tout est assemblé avec du kraft gommé.





Si c'était à recommencer ...

Je ferai plus petit ! Je partirai des dimensions d'une cocote sans queue, je mettrai un peu moins d'isolant, et je l'intégrerai à ma cuisine (comme un four ou un lave-vaisselle) en prévoyant un « tiroir norvégien » ou alors dans un placard...



Mes astuces :

Personnellement, je compte un peu moins d'1/4 du temps de cuisson normale sur le feu, puis je double ou triple le temps restant (pour les légumes, les féculents et les soupes).

Pour les viandes en sauce, je fait le plat la veille et la cocotte passe une nuit dans la MN (ou le matin pour le repas du soir).

Ce qui est génial, c'est que quelle que soit l'heure où l'on décide de passer à table, le plat est chaud et prêt à être servi.

La Marmite Norvégienne-seau d'Alex



Voici la MN que j'utilise au moins 3 fois par semaine.

C'est un grand seau, un coussin fourré d'un vieux pull au fond, un dessous de plat en bois, des essuies de bain autour de la casserole, un coussin fourré de vieux textiles par dessus, au besoin une couverture supplémentaire repliée au dessus du tout.

Avantages :

- grâce aux essuies, cette MN convient tant à une petite casserole (2L) qu'une grande (12L).
- avec sa poignée, le seau est facilement déplacé / rangé.
- depuis que je m'en sers, j'ai débarrassé une cocotte-minute et une yaourtière, donc j'ai gagné de la place dans les armoires.
- j'adore cuisiner sans le stress de la cuisson à surveiller, sans le bruit de la cocotte-minute et sans le bruit de la hotte.

Inconvénients :

- après chaque utilisation, il y a 3 draps de bain qui sèchent quelques heures sur les fauteuils.
- la MN est encombrante, mais je lui ai trouvé un petit coin dans la cuisine.

J'y cuisine essentiellement des soupes, des pommes de terres, des légumes à l'eau, des viandes mijotées, des yaourts "au bifidus".

La Marmite Norvégienne improvisée d'Alex

Je n'emmène pas ma MN en voyage, mais j'aime tant cuisiner avec une MN...

Celle-ci, on l'a bricolée avec les moyens du bord :

un sac de courses géant, coussin au fond, galettes de chaises sur les côtés, la casserole emballée dans un essuie de bain, 2 coussins au-dessus.

Et on est parti faire une belle promenade pendant que la sauce tomate terminait sa cuisson en MN.

Au retour, le repas a été vite prêt !

C'est une des énormes qualités de la MN, on peut l'improviser partout, et abandonner la cuisine sans arrière-pensées.



La MN « ancêtre » de Mireille



Elle sert depuis bien 5-6 ans, ça se voit ! C'est une caisse en polystyrène récupérée devant un labo, l'intérieur a été doublé de polystyrène, protégé par des tôles. La cocotte repose sur un dessous de plat et elle est emmitouflée dans des lainages. Jamais eu de problèmes, que des satisfactions ! La caisse a longtemps été par terre puis on a trouvé une sorte de table dans laquelle elle entre parfaitement. Pour bien maintenir le couvercle fermé, je pose toujours un poids dessus.



La MN « allô pizza » de Mariposa

À partir d'un coffre à pizza trouvé dans la rue (l'entreprise a fermé), que de la récup' !!



J'y réussi trop bien mes soupes !



La Marmite Norvégienne-baluchon de Laurence

Ce que je préfère cuisiner avec la marmite ce sont les lentilles, elles sont parfaitement cuites, entières et fondantes !!!
Un jour, je me confectionnerai une marmite avec les matériaux que j'utilise pour que ce soit plus joli et plus fonctionnel.



Les matériaux : papier bulles, molleton coton, doublure isolante pour rideaux !!



La Marmite Norvégienne-sac de Suzanne

J'ai confectionné ma MN avec une housse de table à repasser : ma cocotte y est emmitouflée, puis le tout est glissé dans un sac isotherme. J'en suis ravie !



La MN « paquet cadeau » d'Isa

Je n'utilise ni récipient rigide ni emplacement dédié, mais simplement une couette une place pour en faire un paquet cadeau tout chaud.



Je glisse la cocotte dans sa taie d'oreiller, la place quelque part sur la couette, replie les petits côtés au dessus de la cocotte, et je rabats le côté le plus long par dessus le tout. Il est assez long pour faire tout le tour en passant finalement sous la cocotte pour maintenir solidement le paquet cadeau.

Quand c'est prêt, on a le plaisir de déballer le cadeau et découvrir et partager le repas, fruit de la magie de la marmite norvégienne ! Typiquement, en cuisinant le matin pour le soir c'est encore assez chaud pour manger sans réchauffer. Et si on utilise la couette du lit, elle est toute chaude pour la nuit !"

La Marmite Norvégienne en bois de Steven

Elle est faite au départ d'une caisse en bois trouvée dans la rue, que j'ai transformée en MN.



Je l'utilise quelques fois par mois, principalement pour y cuisiner un ragoût de pommes de terres avec des légumes, par exemple: carottes, choux de Bruxelles, pois chiches, potiron, etc. J'ajoute les épices au moment de passer à table, et je déguste le tout avec un burger végétarien.

Merci à Alex, Dorigord, Bébel, Cannelle, Isa, Claire, Laurence, Suzanne, Mariposa et Steven qui ont répondu à mon appel et n'ont pas hésité à montrer la MN dont ils se servent souvent.

Contrairement aux idées reçues on n'a pas besoin d'un super coffre isolant (qu'on ne construira sans doute jamais) pour expérimenter et apprécier le **principe de la Marmite Norvégienne** :

Prévoir de préparer son plat au moins 2 heures à l'avance. Toujours porter le plat à ébullition et couvrir. Une fois l'ébullition atteinte, baisser le feu. L'ébullition va d'une minute pour des légumes émincés, à 5-10 minutes s'ils sont entiers, et jusqu'à 30 minutes pour certains plats (légumineuses, viandes...). Ensuite, hop, dans la MN jusqu'au repas !

Comme nous, n'hésitez pas à vous lancer, il n'y a pas besoin d'investir grand chose et vous ne le regretterez pas !

Mireille



Ma MN-poubelle (propre!) de secours