

# MARMITE NORVEGIENNE

## FICHE DE FABRICATION

temps estimé : 4h

### MATÉRIEL

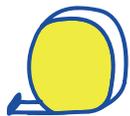


x2 TISSU EN COTON (DRAPS PAR EXEMPLE)

X 1 ISOLANT THERMIQUE (COUVERTURE DE SURVIE)



CRAYON



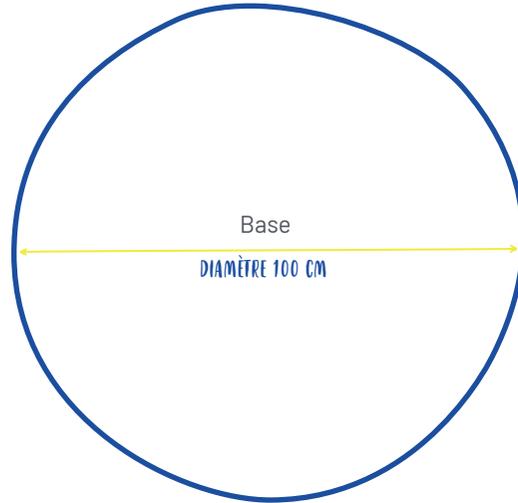
MÈTRE



EPINGLE À NOURRICE

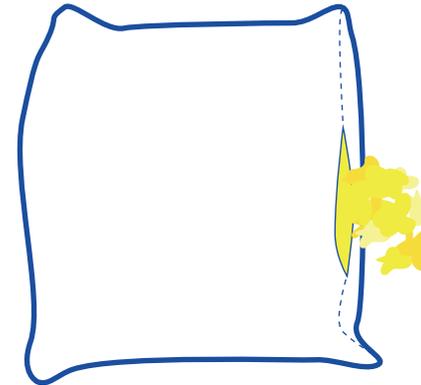


CISEAUX



x2 TISSU EN COTON (DRAPS PAR EXEMPLE)

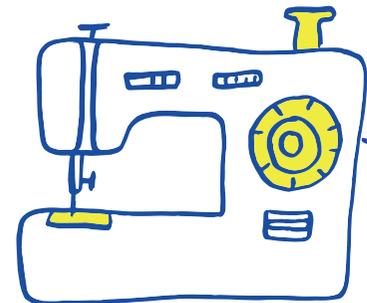
X 1 ISOLANT THERMIQUE (COUVERTURE DE SURVIE)



REMBOURRAGE



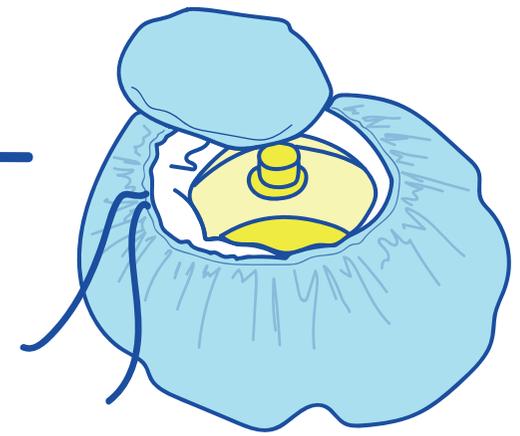
1M50 DE CORDON



MACHINE À COUDRE



FIL À COUDRE

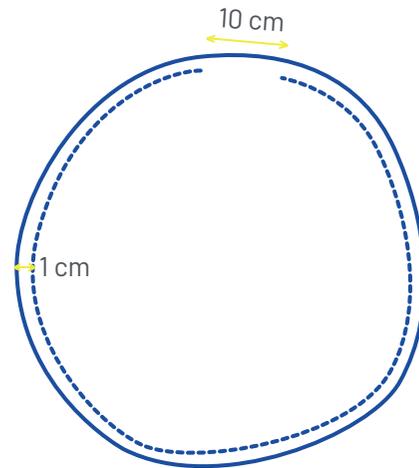


## ÉTAPES DE FABRICATION

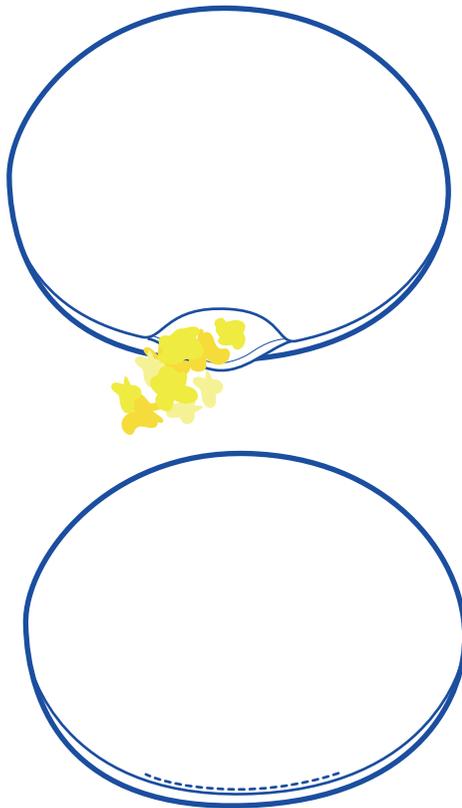
- 1** Coudre les trois cercles du couvercle à 1 cm du bord, endroit contre endroit\*, en laissant 10 cm d'ouverture.



L'endroit du tissu correspond au côté extérieure d'un tissu. À l'inverse l'envers correspond à l'intérieur d'un tissu.



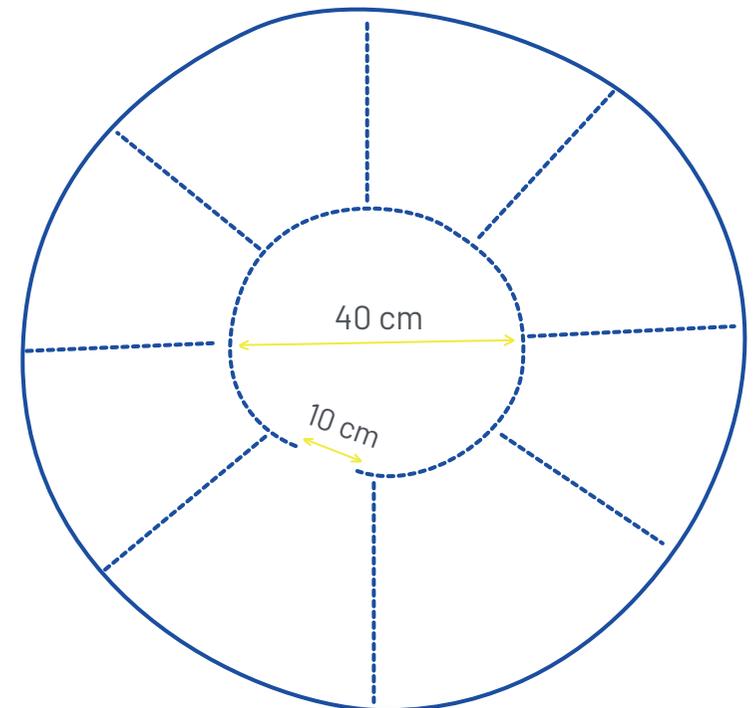
- 2** Retourner en veillant à ce que le film isolant soit à l'intérieur. Rembourer et fermer le couvercle en piquant à quelques millimètres du bord, valeurs de couture de 1 cm rentrées.



- 3** Coudre les trois grands cercles de la base, envers contre envers, suivant le schéma :

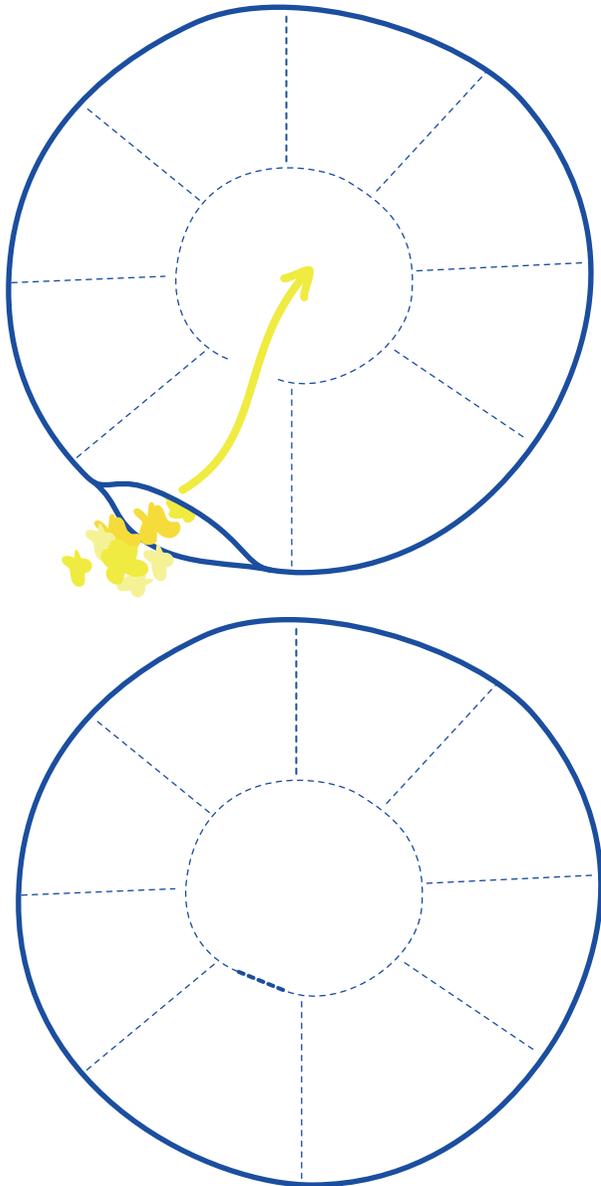


Au centre, coudre un rond de 40cm de diamètre en laissant 10 cm d'ouverture, puis 8 compartiments.

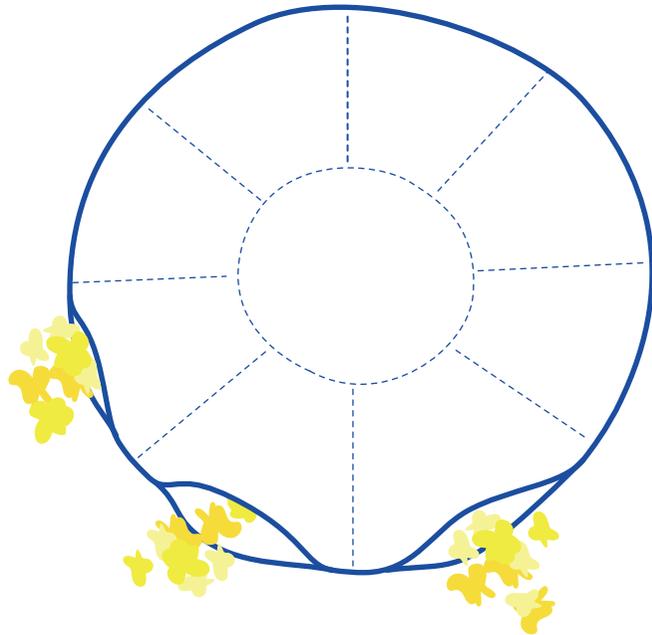


# ÉTAPES DE FABRICATION

**4** Rembourer le centre et refermer l'ouverture de 10cm.

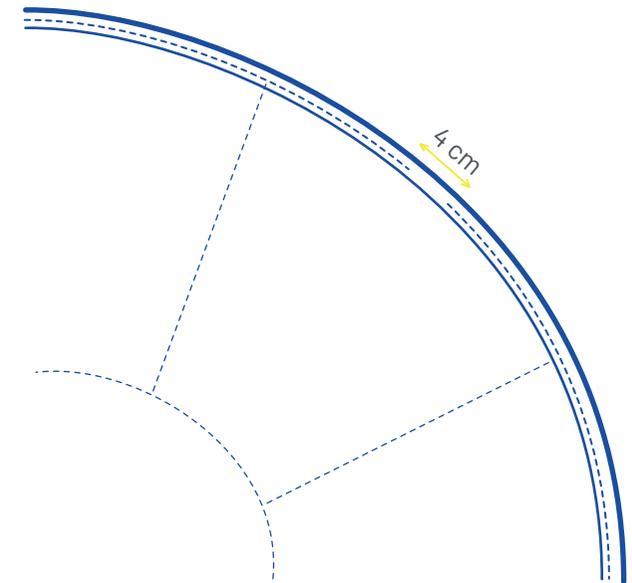


**5** Rembourer les 8 autres compartiments.



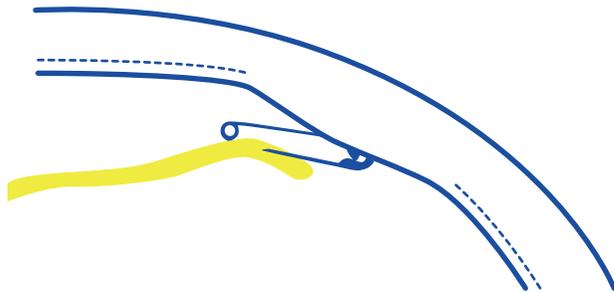
**6** Faire un ourlet sur tout le périmètre en laissant une ouverture de 4 cm environ.

Pour réaliser un ourlet, rabattre 0,5cm de tissu puis 1cm. Coudre à 2mm du bord du pli.

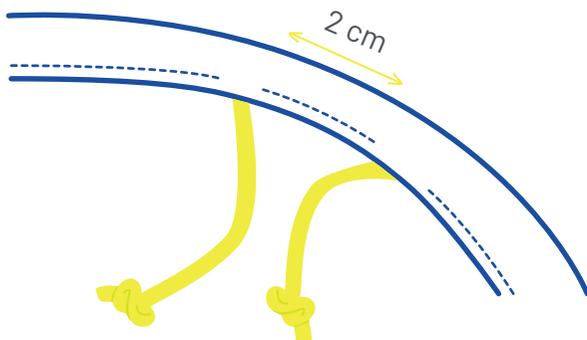


## ÉTAPES DE FABRICATION

**7** À l'aide de l'épingle à nourrice, enfiler le cordon dans l'ourlet.



**8** Coudre sur environ 2 cm au centre de l'ouverture. Faire un noeud à chaque extrémité du cordon.



## GUIDE D'UTILISATION

Versez vos aliments dans la casserole en fonte, en terre cuite ou en métal épais et portez à ébullition. Une fois que le plat est à ébullition, vous pouvez réduire le feu, il vous faudra attendre un temps variant de 1 min à 15 min selon ce que vous cuisinez.

Une fois que ce temps est atteint, vous pouvez passer à la deuxième étape. Vous retirez votre casserole du feu et la posez dans votre marmite norvégienne puis fermez-la hermétiquement. En général, il faut doubler le temps de cuisson normal lorsque vous finissez la cuisson dans le cuiseur thermique.

