

Agneau farci cuit à la broche

Matériel indispensable :

-1 tourne broche électrique + 1 tonneau coupé en deux pour le foyer (location Glaçon service.ST Péray)

-½ Stère de bois + bois d'allumage

- un extincteur au cas où !

- un marteau, une pince multiple, une pince coupante, du fil de fer, des gants

-un éminceur, un hachoir, un couteau d'office

- un tablier, des fringues pourries et des vieilles godasses

-1 seau ou un récipient d'au moins 5 litres pour la **marinade** (huile d'olive, beurre fondu, épices, thym,laurier, vin blanc (pas trop), sel, eau.

-1 manche à balais auquel vous attacherez solidement un chiffon propre avec un fil de fer (pour arroser la bête avec la marinade)

**ALLUMER LE FOYER UNE HEURE A L'AVANCE. COMMENCER LA CUISSON ASSEZ PRET DU FOYER ET
REMONTER LA BETE AU FUR ET A MESURE .**

RESSERER LES PICS DES BROCHES DE TEMPS EN TEMPS

ARROSER SUFFISEMMENT AVEC LA MARINADE POUR QUE LA VIANDE EN SURFACE NE SECHE PAS

ARRETER D'ARROSER 15 min AVANT LA FIN DE LA CUISSON

INGREDIENTS :

1 Agneau de 20kg (une fois éviscéré)

FARCE :

3 KG DE SEMOULE COUSCOUS moyenne ou grosse

2kg de merguez crues coupées en petits tronçons

2 Courgettes, 2 oignons, 2 bulbes de fenouil, 2 poivrons, 3 carottes,persil, le tout haché grossièrement

raisins secs, sel, poivre, épices doux (pas trop, il y'a déjà les merguez qui contiennent des épices)

BIEN MELANGER LE TOUT

ASSAISONNER L'INTERIEUR DE L'AGNEU LE FARCIR ET BIEN REFERMER AVEC UN FIL DE FER. EMBROCHER.

COMPTEZ ENTRE 5H ET 6H DE CUISSON SELON LA GROSSEUR DE L'ANIMAL ET LA VIGUEUR DE VOTRE FOYER. RECHARGEZ EN BOIS AU FUR ET A MESURE EN EVITANT QUE LES GROSSES FLAMMES N'AILLENT TROP CHATOUILLER L'ANIMAL.

