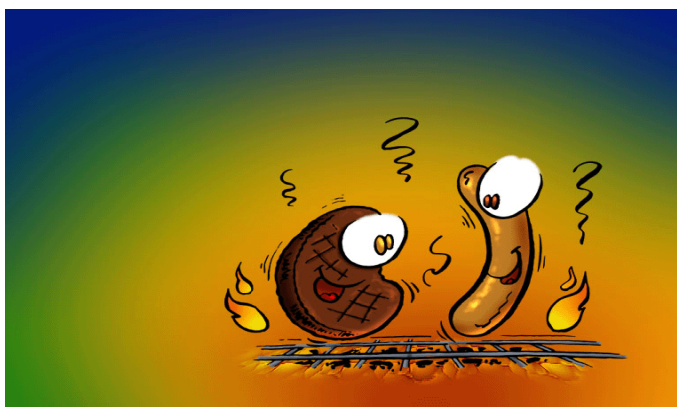


Méchoui

Préparation : 30 minutes.
Cuisson : 3 heures.
Pour 20 personnes environ.

Ingrédients :

- . 1 agneau vidé et préparé
- . 1 gras bouquet de thym
- . 1 gros bouquet de laurier
- . 1 litre de vin rosé
- . 1/2 litre d'huile
- . sel poivre.



Préparez tout d'abord le feu de braise pour cuire ; ajoutez sans arrêt du bois pour obtenir des braises abondantes et très ardentes.

Salez et poivrez abondamment l'agneau; garnissez l'intérieur avec une partie du thym et du laurier; cousez le ventre; enfitez l'agneau sur une broche en prenant soin de bien allonger les cuisses et fixez le solidement à la broche.

Versez le vin rosé dans un récipient, ajoutez l'huile, quelques feuilles de laurier et quelques branches de thym; préparez une tige de bois et fabriquez un tampon en enroulant du tissu au bout de cette tige cela servira à badigeonner l'agneau, pendant la cuisson, avec la préparation précédente.

Lorsque la braise est prête, placez l'agneau 50 centimètres au-dessus de celle ci et badigeonnez le avec le mélange huile vin rosé; faites cuire uniformément en tournant régulièrement la broche.

L'agneau est cuit lorsque, piqué avec une fourchette, il ne rend plus de liquide rosé.

Mangez l'agneau avec les doigts à même la broche ou après l'avoir déposé sur un grand plat.

<http://barbecue.rotissoir.free.fr/>