



Le Méchoui

ça se passe partout où il y a un événement à fêter

A chaque grande réunion de famille, la formule la plus simple et la plus conviviale, c'est le méchoui.



télécharger
la recette

Généralités

Très important:

Avant toute chose, préparer: glaçons, pastis ou whisky, pour arroser régulièrement le gosier du cuistot et de ses aides. Le temps paraîtra moins long.

Ingrédients pour 35/ 40 personnes (dont enfants)

- 1 agneau de 18/20 kg entier et vide, **non ouvert au poitrail et à l'entre-gigot**
- 500g de beurre
- 1 oignon
- 4 pommes
- 4 bananes
- 4 oranges
- 500 g à 1 Kg figues sèches
- 250g d'olives vertes (dénoyautées de préférence)
- 250g d'olives noires (dénoyautées de préférence)
- 1 gros bouquet garni (thym, laurier, romarin)
- sel, poivre, cumin (pour la dégustation)

Matériel

- 1 tourne broche à méchoui
- Ficelle de boucher
- Aiguille courbe à matelas
- Fil de fer fin
- Pince coupante
- Pince multiprise
- Clés de serrage des crochets de la broche (11 ou 13)
- Pioches, pelles, râteau....
- Gants de protection
- 6 à 8 sacs de charbon 25 litres ou 3 à 4 de 50 litres (suivant froid et vent)
- 1 à 2 rouleaux de papier alu (l'agneau enroulé dans le papier alu cuit ainsi sur lui même pendant au moins 20 minutes et cela permet d'attendre jusqu'à 2 heures pour couper le 2 em agneau)

Préparation du foyer

Installer le tourne-broche dans un endroit à l'abri du vent (et de la pluie, si risque il y a)
Racler pour avoir un sol bien plat et de niveau, avec le moins d'herbe possible pour éviter la fumée et les odeurs.

Délimiter le foyer par une rangée de pierres ou de moellons (voir la longueur et la largeur de l'agneau sur sa broche).

Régler la hauteur de la broche de sorte que le bas de l'agneau embroché et en rotation passe le plus près du sol sans jamais le toucher.

Préparation de l'agneau (30 mn)

Embrocher l'agneau par le cul.

Enfiler les 2 crochets en opposition l'un de l'autre, par l'intérieur du ventre de l'agneau: la viande en cuisant a tendance à se contracter, et la pose des crochets à l'intérieur de l'agneau permet un meilleur serrage en fin de cuisson.

Extrêmement important attacher la colonne vertébrale à la broche avec un fil de fer solide, sinon en fin de cuisson le mouton va se casser en 2.

Encastrer en écartant au maximum les crochets dans la poitrine d'une part et les gigots d'autre part. Bien serrer les crochets sur la broche, finir de boucher l'orifice rectal par un chiffon (ce qui évite la fuite des olives).

Déposer dans le ventre tous les ingrédients ci-dessus énumérés, sans éplucher les fruits.

Garder les 500 g de beurre que l'on mettra dans une casserole avec un peu d'eau, sel, poivre, qui serviront pendant la cuisson à badigeonner le méchoui.

Recoudre l'ouverture ventrale avec la ficelle et l'aiguille.

Attacher et rabattre sur la broche, les pattes antérieures avec le cou, à l'aide du fil de fer.

Faire de même avec les pattes postérieures.

Cuisson (2.5 à 3 heures)

Vider un sac entier de charbon au milieu du foyer préparé.

Allumer le charbon (alcool à brûler ou autre)

Une fois les braises bien faites (plus d'odeur ni de fumée), séparer les braises en 2 rampes de part et d'autre de l'axe de la broche. Il ne doit pas rester de braises sous la broche; le gras de cuisson pourra ainsi tomber en dehors du feu.

Poser la broche avec le méchoui sur ses support et mettre en rotation.

Régler la puissance du feu en écartant ou en rapprochant les rampes de braises de l'axe de la broche. Il ne doit y avoir ni flammes ni fumée de bois pendant la cuisson.

Ajouter par petite quantité du charbon en fonction de la combustion.

Tamponner l'agneau avec le beurre salé, poivré et fondu dans la casserole posée près du feu, à l'aide d'un bouquet garni de thym et de romarin ficelé au bout d'un bâton.

Quand vous croyez que c'est cuit insistez 1/2 heure de plus. En principe la chute de la première pomme donne le signal de fin de cuisson

Je me déplace pour surveiller et surtout pour goûter