

Pour fêter/pleurer un départ avec 80 convives, rien de tel qu'un succulent méchoui.

Ceci explique bien entendu l'achat des deux moutons au marché à bétail dimanche dernier.

Il ne restait plus qu'à négocier avec un bon boucher (nigérien de préférence, c'est leur spécialité) qui gère l'abattage des moutons à domicile, se charge de les évider puis de les farcir avec du couscous agrémenté de condiments et d'épices, puis de les faire rôtir au feu de bois de midi à la tombée de la nuit.

{gallery}lau-marc/201012/mechoui{/gallery}