

A l'occasion de la petite fête organisée ce 23 juin (à laquelle une bonne vingtaine de personne allaient participer) nous avons testé pour la première fois le *mouton entier farci au couscous*.

Originalité de la formule : toute la filière se déroule à la maison ! Fraîcheur garantie, puisque l'animal gambadait encore dans le jardin en début d'après-midi...

Il suffit d'aller acheter un mouton (sur pattes) au marché à bétail du dimanche et de trouver le bon boucher/cuisinier.

Le mouton est abattu à domicile, nettoyé, farci avec un couscous aux condiments et grillé au feu de bois.

Il n'y a alors plus qu'à servir...

{gallery}lau-marc/200906/mouton{/gallery}