



Coucou de Malines à la façon du Moyen-Orient



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

1 coucou de malines
1 citron
2 cuillères à soupe de ras el hanout
cannelle (quelques bâtonnets)
1 bulbe d'ail
1 bouquet de coriandre
huile d'olive
200 grammes de pancetta
sel et poivre
3 anis étoilés

Méthode de préparation

- 1.** Assaisonnez l'intérieur du coucou de Malines de la moitié du ras el hanout, de poivre et de sel.
- 2.** Fourrez-le avec un citron coupé en deux, la moitié d'une tête d'ail coupée en deux et la coriandre.
- 3.** Saupoudrez l'extérieur avec le reste du ras el hanout.
- 4.** Enroulez le coucou de Malines dans de la pancetta et mettez-le dans un plat à four.
- 5.** Ajoutez les bâtonnets de cannelle, la badiane chinoise et le reste de l'ail.
- 6.** Aspergez d'ail et mettez-le une heure et demie dans un four préchauffé à 170 °C.
- 7.** Laissez reposer pendant 15 minutes en dehors du four (légèrement couvert d'une feuille d'aluminium). Ensuite, il est prêt à être servi.