

CUISINE DES GONES

LA MAOUCO (OU PAOUTROLE)



Ingrédient :

Une panse de porc
350 gr de porc maigre,
150 de lard gras 300 de lard demi-sel
un chou blanc
3 oignons jaunes
4 gousses d'ail
sel, poivre,
sarriette, thym, laurier
et un petit verre de marc
quelques pruneaux

Recette :

Hacher finement la viande : émincer le chou et l'oignon.
Pétrissez le tout avec l'ail pilé les herbes,
le sel, et l'assaisonnement Ajouter les pruneaux.
Faire dégorger l'estomac de porc dans l'eau vinaigrée .
Le racler soigneusement à l'intérieur,
le laver et le remplir avec la farce.
Coudre l'extrémité avec de la ficelle alimentaire.
Faire cuire à l'eau frémissante pendant 4 h environ,
sans couvrir.
Vous pouvez rajouter au bouillon, oignons, carottes et céleris
pour obtenir un goût plus aromatique.



Recette : 2014

Bon Appétit