



La cuisine Méridionale de Marie « Chez Bacchus »

Plat

La Maouche

Ingrédients pour 2 panses de porc :

- 2 kilos de viande de porc
- 4 ou 5 grillades du lard de poitrine
- un pied de veau (pour faire la gelée)
- quatre kilos de chou vert frisé
- 2 ou 3 carottes
- 5 ou 6 oignons
- 1 tête d'ail
- 4 épices
- 14 g de sel par kilo de préparation (12 g si le lard est salé)
- des pruneaux (selon le goût).

Préparation :

Couper la viande en petits morceaux, les choux en fines lamelles ainsi que les carottes, mixer les oignons et l'ail. Ajouter l'assaisonnement : épices, poivre, sel. Pétrir tous les ingrédients ensemble (sauf les pruneaux, ils sont mis de temps en temps dans la panse quand on la garnit).

Rincer la panse à l'eau vinaigrée, la remplir petit à petit sans tasser en ajoutant les pruneaux un à un, la coudre, la plier dans un linge et la ficeler, la disposer dans une marmite où l'on met une assiette au fond (pour éviter qu'elle accroche), avec le pied de veau, couvrir d'eau froide.

Cuisson :

Mettre à feu vif pour porter à ébullition, lorsque l'eau bout diminuer à feu très doux et laisser cuire pendant 5 heures. A la fin de la cuisson sortir la maouche de la marmite et la laisser un peu refroidir, enlever le torchon délicatement pour éviter de la casser. La maouche se mange chaude coupée en tranches.

Si on la mange le lendemain, la réchauffer à four doux pendant 30 à 45 minutes ou à la poêle.