

<https://www.ricochets.cc/Panse-farcie-a-la-provencale.html>



Panse farcie à la provençale

- Les Articles -



Date de mise en ligne : samedi 16 décembre 2017

Copyright © Ricochets - Tous droits réservés

Panse farcie à la provençale

Encore une recette bien de chez nous. C'est une sorte de panse de brebis farcie, non pas écossaise, mais provençale. Il faut l'avouer, la recette n'est pas consensuelle. On aime ou on déteste. Le loup farci à l'agneau ne laisse personne indifférent !

Prenez un loup bio (*canis lupus*AB), nourri de grands espace et la narine au vent. Au vent duquel seront laissés à la pâture, broutant le thym et la sarriette, désaltérés dans le courant d'une onde pure, quelques agneaux bien blancs. Patientez, mijotez.

Bientôt l'agnelet sera dans la panse du fauve. Le sauvage canidé ainsi fourré, on l'attrape, on le dépiaute, on l'embroche, puis le braise, un peu comme un méchoui. Attention, le carnassier doit être AUTOUR de l'herbivore. Dans le contraire, fort improbable, c'est une autre recette. A notez : faute d'agneau, une pucelle coiffée de rouge (pour attirer le lubrique animal affamé) conviendra tout à fait. D'après nos informations, il s'est fait des essais avec une mère-grand. Mais attention alors qu'elle ne soit pas trop dure, mais encore un peu verte.
Bon appétit !

Post-scriptum :

Illustration : Auguste Delierre