- Organiser un méchoui –



Le méchoui est un repas festif d'origine arabe qui est de plus en plus populaire au Canada. La coutume est de cuire un mouton ou un agneau entier à la broche, sur les braises d'un feu de bois.

Au fil des ans, la tradition a évolué, et on grille aujourd'hui différentes sortes de viande. Laisser nous vous expliquez différentes étapes de l'organisation d'un méchoui.

Première étape : louer l'appareil

Le four à méchoui est une sorte de cuve métallique surélevée munie d'un tournebroche, qui supporte un poids maximum de 125 livres. *L'Orignal Packing offre le service de location* entre 50$ et 75$ pour la fin de semaine.

La deuxième étape : c'est l'achat de la viande



Le choix de viande est multiple, le porc, l'agneau, le bœuf, le poulet et la dinde tous disponible chez L'Orignal Packing Ltd.

On calcule minimum une livre de viande non-désossée par personne. Si vous voulez un animal entier, il faudra nous passer la commande à l'avance. À titre d'exemple, le cochon de lait de 30lbs que nous avons acheté pour 30 personnes va coûter 115$.

L'embrochage

Une fois que vous avez l'animal, il faut l'embrocher. C'est une étape difficile, et vous pouvez, si vous le préférez, demander à un ami expérimenté.



C'est important d'avoir des broches fines ou de "cage à poule" pour ficeler les contours, cela maintient la bête en place, et évite de la tourner lors de la cuisson.

Dans le cas du cochon, on n'a pas besoin de le badigeonner avant la cuisson, puisque la sauce ne tiendrait pas sur la peau de l'animal. On peut, par contre, badigeonner l'intérieur, soit avec un mélange de cari, de sel et de poivre, ou encore le remplir avec une farce.

La cuisson



La troisième étape, c'est d'allumer le feu. On calcule la quantité de briquettes en fonction du poids de la viande. Pour 30lbs de viande, il faut 60lbs de briquettes, donc le double du poids de la viande. On peut également utiliser un mélange de bois-briquettes.

Le temps de cuisson dépend de la quantité de viande; on doit calculer environ 15 minutes par kilo. La viande est cuite lorsqu'elle se détache facilement de l'os. Mais, bien sûr, pour éviter les mauvaises surprises, il est préférable d'utiliser un thermomètre à cuisson. Dans le cas du porc, utiliser plus de briquettes au niveau des épaules car le temps de cuisson de cette partie est longue. Le porc est cuit lorsque la température interne atteint 160 degré F (un bon endroit pour vérifier est l'épaule).

Engager un traiteur?



Si vous n'avez pas envie de cuire un animal entier, ou si la vue de la bête sur la broche vous déplait, il est possible de préparer de la même façon des pièces de viande, que ce soit du bœuf, de la fesse de porc désossé par exemple. Ces morceaux sont faciles à embrocher et simples à cuire, quoique moins spectaculaires.

Au cas où ces préparatifs vous sembleraient compliqués, vous pouvez simplement engager un traiteur. Par contre, le méchoui vous reviendra plus cher.

En organisant soi-même un méchoui pour 25 convives, il coûte maximum 10$ par personne. Avec un traiteur, les coûts seront plutôt de 25$ par personne. De plus, certains traiteurs exigent un nombre minimum de convives. Votre choix dépendra donc de votre budget, mais aussi de votre goût du risque.

Source : www.radio-canada.ca

Prix :

Location de l'appareil (rôtissoire) :
75$ à l'achat d'un porc
125$ sans achat de porc

Porc :

25lbs et moins	135.00$
De 26 à 50 lbs	145.00$
De 51 à 64 lbs	2.95$/lbs
De 65 à 85 lbs	2.85$/lbs
De 86 à 150 lbs	2.80$/lbs
151 lbs et plus	2.60$/lbs

Dépôt requis pour réservation 50.00$

L'Orignal Packing Ltd.
2567 Chemin de comté 17
L'Orignal, On
K0B 1K0

613-675-4612
1-888-675-4612

www.lorignalpacking.ca