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.**