



(Source : Répertoire de recettes provençales,
www.recettes.guidégantie.com)



Vanneaux rôtis à la Provençale

Niveau : très facile

 **recette traditionnelle
provençale**

Ingrédients pour quatre personnes :

- 4 vanneaux
- Olives vertes
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

Plumez et les vanneaux, ne les videz pas.

Retirez très délicatement les gésiers, flambez-les.

Troussez et embrochez les vanneaux. Salez et Poivrez.

Dénoyautez quelques olives vertes, puis farcissez les vanneaux en les faisant passer par une petite incision faites dans le cou.

Faites rôtir les vanneaux au feu de bois, en recueillant leur jus sur des côutons frits à l'huile et posés sur la lèche-frite.

Servez aussitôt sur des assiettes chaudes.

Suggestion de vin :

Cahors

Côtes du Rhône