

## Recette – Poulet cuit dans la glaise

Creusez un trou d'environ 1.80 m (6 pieds) et de 1,50 m (5 pieds) de profond. Tapissez le fond et les cotés de pierres. Préparez un feu à l'avance.

Nettoyez la volaille (lagopèdes, perdrix, ou poulet), ou les morceaux, éviscerez si besoin est, puis assaisonnez au goût. S'il a toujours ses plumes, laissez les. Enveloppez de glaise, en laissant un petit trou pour que la vapeur s'échappe. Quand le feu n'est plus que braises, écartez les braises, déposez les boules au fond du trou, puis recouvrez de braises. Vous pouvez fermer le trou.

Après 2 à 3 heures de cuisson, dégagez les boules de glaises du feu. Cassez délicatement les gaines que la glaise aura formées en séchant. La volaille sera cuite, et les plumes resteront collées à la gaine de glaise. On sert ce poulet avec une sauce forte, bien corsée, pour gibier.