

COQUELET *RÔTI*

Assaisonne de sel et poivre l'intérieur des coquelets, bride-les. Préchauffe le four à 180 °C. Fais les colorer sur chaque face avec du beurre et un peu d'huile, ajoute les gousses d'ail écrasées, le thym et l'oignon coupé en 6. Mettre au four, 25 à 30 minutes de cuisson environ à découvert. Garde au chaud . Déglace la cocotte avec un peu de vin blanc et d'eau, lie le jus. Épluche les pommes de terre, cuis les pommes de terre épluchées à la poêle avec un peu de matière grasse, 20 minutes environ, ajoute ensuite les rosés-des-prés taillés en quartiers et poursuis la cuisson 3 à 4 minutes de plus. Taille le lard en petits dés, blanchis-le à l'eau bouillante, égoutte. Colore les dés de lard dans une poêle, ajoute les aux pommes de terre. Pèle les petits oignons, cuis-les à couvert, à feu doux, dans une cocotte avec un peu de beurre, 1 pincée de sucre. Poursuis la cuisson et caramélise les oignons pour qu'ils prennent une couleur brune. Taillez chaque coquelet en deux, Séparez cuisse et poitrine. Dresse sur chaque assiette et répartis la garniture autour. Sauce avec le jus, saupoudre de persil haché.



4 personnes

2 coquelets de 350 g
3 gousses d'ail
1 branche de thym
1 oignon moyen
Vin blanc sec
Beurre, huile
Garniture

32 pommes de terre
grenailles
500 g de rosés-des-prés
150 g de lard demi-sel
12 petits oignons grelots
1 pincée de sucre
2 cuillerées de persil
haché
Sel, poivre