



Coquelet rôti

gnocchetti aux morilles

2 coquelets ouverts par le
ventre (demande au
boucher)
20 g de beurre demi-sel
1 litre de bouillon de volaille
1 branche de thym frais
1 feuille de laurier
1 gousse d'ail
Huile neutre
Sel fin et poivre du moulin

Pour les gnocchetti:
320 g de gnocchetti secs
200 g de champignons de
Paris
1 échalote
75 g de morilles décongelées
1 verre de vin blanc ou porto
15 g de beurre demi-sel
15 cl de crème liquide
Huile neutre
Sel fin et poivre du moulin

coupe d'un bout à l'autre le dos des coquelets, dépose-les sur une planche à découper, puis aplatis-les à la main ou à l'aide d'une assiette. Coupe-les en deux au couteau. Dans une cocotte chaude, verse un trait d'huile, puis une noix de beurre, laisse mousser et dépose la volaille préalablement assaisonnée avec du sel et du poivre. Fais colorer sur toutes les faces, puis verse le bouillon de volaille, le thym, le laurier et l'ail pelé et dégermé. Couvre et laisse cuire 20 minutes.



Coquelet rôti

gnocchettis aux morilles

Fais cuire les gnocchettis. Lave les champignons, coupe les pieds terreux et taille les champignons en escalopes. Épluche et cisèle l'échalote.

Dans une poêle, verse un trait d'huile, ajoute l'échalote et les champignons de Paris, assaisonne et laisse cuire 4 minutes à feu moyen. Ajoute les morilles, continue à faire cuire, verse le vin et laisse réduire environ 2 minutes à feu doux. Ajoute 1 cuillerée à soupe de beurre et continue à faire cuire pour caraméliser.

Au terme de la cuisson des gnocchettis, égoutte-les et verse-les dans la même poêle.

Arrose-les de bouillon de cuisson de la volaille et laisse cuire quelques minutes supplémentaires.

Ajoute la crème liquide, mélange pour napper.

Dans un plat, dépose les coquelets au centre et les gnocchettis aux champignons tout autour.