

RÔTIES DE COQUELETS

4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Difficulté : 1 / 4

Ingrédients :

2 coquelets
4 tranches fines de
poitrine fumée
4 oignons
4 tranches de pain de
campagne grillé
Quelques branches de thym frais
4 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Préparation :

1 - Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).

2 - Badigeonnez les coquelets d'huile d'olive, salez, poivrez. Bardez chaque coquelet avec 2 tranches de poitrine fumée.

3 - Placez les coquelets dans une cocotte huilée. Disposez les oignons émincés et les branches de thym, puis enfournez pendant 40 minutes. Arrosez de temps en temps avec le jus de cuisson.

4 - Au moment de servir, coupez les coquelets en deux et disposez-les sur des grandes tranches de pain de campagne grillées.

Vous pouvez servir vos coquelets avec des pommes de terre rattes à la vapeur et des petits pois frais.



*Suggestion
d'accompagnement :
Blaisac Rouge, servi
entre 16 et 18°C.*

