



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

COQUELETS ENROBES DE LARD AUX FIGUES FRAICHES ET ECHALOTES



TEMPS DE PRÉPARATION

Moins de 2 heures

PORTIONS

4-6

INGRÉDIENT PRINCIPAL

Viande

INGRÉDIENTS

- 4 coquelets (env. 400-500 g chacun; à commander à l'avance chez le volailler), prêts à cuire
- Sel, poivre noir fraîchement moulu
- 1 citron bio
- 4 feuilles de laurier
- 8 feuilles de sauge
- 8-12 tranches fines de pancetta (charcuterie italienne à base de poitrine de porc séchée ; ou vous pouvez aussi opter pour du lard)
- 125 g d'échalotes
- 3-4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200 ml de bouillon de volaille
- 4-6 figues
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- Ficelle de cuisine

MÉTHODE

1. Préchauffez le four à 200 °c, 180 °c (chaleur tournante) ou thermostat 5-6 (gaz). Enduisez le coquelet à l'intérieur et à l'extérieur avec du sel et du poivre. Lavez le citron à l'eau chaude et coupez-le en quatre dans le sens de la longueur. Garnissez chaque coquelet d'un quartier de citron et d'une feuille de laurier.
2. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, détachez un peu la peau des poitrines des coquelets et glissez délicatement sous la peau de chaque coquelet deux feuilles de sauge. Enveloppez chaque coquelet de 2-3 tranches de pancetta et attachez les cuisses avec de la ficelle de cuisine.
3. Épluchez les échalotes et coupez-les en quatre dans le sens de la longueur. Faites chauffer doucement deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans le plat à rôtir. Faites revenir les échalotes puis retirez les coquelets. Placez l'insert à griller dans le plat à rôtir et déposez les



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

- coquelets dessus avec la poitrine vers le haut. Ajoutez les échalotes, versez le bouillon de volaille et portez brièvement à ébullition.
4. Badigeonnez les coquelets d'un peu d'huile. Placez sur la grille du milieu dans le four préchauffé pendant environ 40-45 minutes et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Versez de temps en temps le jus de cuisson sur les coquelets et ajoutez du bouillon si besoin.
 5. Peu avant la fin de la cuisson, coupez les figes en deux ou en quatre, selon leur taille, et faites-les revenir avec les pignons de pin dans une poêle dans le reste d'huile à feu moyen jusqu'à ce que les pignons de pin soient parfumés.
 6. Utilisez l'insert à griller pour sortir les coquelets du plat à rôtir et les maintenir au chaud. Assaisonnez à nouveau le jus de cuisson avec les échalotes braisées, placez les coquelets (sans l'insert à griller) dessus et dressez avec les figes et les pignons de pin. Servez immédiatement.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com