

Coquelet au four rôti aux herbes

Informations générales

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 40 à 45 minutes
- Portions : 2 personnes
- Température du four : 200°C (thermostat 6-7)

Ingrédients

- 2 coquelets entiers
- 4 gousses d'ail en chemise
- 1 citron jaune coupé en quartiers
- 4 branches de thym frais
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Plat allant au four
- Pinceau de cuisine
- Couteau d'office
- Planche à découper

Étapes de préparation

- Préchauffer le four à 200°C.
- Assaisonner l'intérieur des coquelets avec du sel, du poivre, puis insérer un quartier de citron et une branche de thym dans chaque.
- Badigeonner l'extérieur des coquelets avec l'huile d'olive, puis saler et poivrer généreusement.
- Placer les coquelets dans le plat et disposer les gousses d'ail autour.
- Enfournier pendant 40 à 45 minutes en arrosant régulièrement les volailles avec le jus de cuisson.
- Vérifier la cuisson : la peau doit être dorée et croustillante, et le jus s'écoulant de la cuisse doit être clair.

Conseils du chef

- Laisser reposer la viande 5 minutes sous une feuille d'aluminium avant de servir pour conserver le moelleux.
- Vous pouvez ajouter des pommes de terre grenailles dans le plat dès le début de la cuisson pour un accompagnement complet.
- Pour une peau encore plus croustillante, passez en mode grill les 3 dernières minutes de cuisson.