



*Autres volailles*

# Coquelet rôti au cidre



**1h30** **30 min** **1h** **0** **470**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les coquelets

1 kg **Coquelet**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la garniture et la sauce

50 cl **Cidre brut**  
500 g **Pomme(s) de terre**  
500 g **Carotte(s)**  
2 **Oignon(s)**  
6 **Gousse(s) d'ail**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
2 branche(s) **Thym**

## Étape 1

Préparation des coquelets

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Passer les coquelets sous l'eau froide, les essuyer et les frotter avec le sel. Saupoudrer de poivre noir.
- 3 Les disposer dans un grand plat allant au four.

## Étape 2

Préparation des légumes

- 1 Laver les pommes de terre et laisser la peau.
- 2 Eplucher, laver et couper les carottes en rondelles.
- 3 Eplucher les oignons et les gousses d'ail. Les émincer en rondelles.
- 4 Disposer tous les légumes et le thym autour des coquelets, les arroser avec l'huile d'olive et le cidre.

## Étape 3

Cuisson des coquelets et dressage

- 1 Mettre le plat à rôtir au four pendant 1 heure, arroser régulièrement les coquelets avec le jus de cidre.
- 2 Les retourner de temps en temps.

3 Passer éventuellement le plat au grill pour dorer les coquelets.

4 Servir immédiatement.