



Autres volailles

Coquelet braisé aux champignons



45 min **15 min** **30 min** **0** **540**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Coquelets

1 kg **Coquelet**
600 g **Mélange forestier**
15 cl **Vin blanc**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 Quantité non variable
Bouquet garni
1 **Gousse(s) d'ail**
1 pincée(s) **Sucre semoule**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Dressage

2 branche(s) **Estragon**

Étape 1

Préparation des coquelets

- 1 Dans une cocotte, sur feu vif, faire dorer les coquelets sur chaque face.
- 2 Eplucher les gousses d'ail, les presser et les ajouter aux coquelets.
- 3 Verser le vin blanc, le sucre, puis le bouquet garni.
- 4 A défaut de bouquet garni, utiliser une tablette prévue à cet effet.
- 5 Couvrir et cuire à feu doux 20 minutes.
- 6 Au bout de ce temps, ajouter les champignons et remettre à feu doux 10 minutes

Étape 2

Dressage des coquelets

- 1 Disposer les coquelets dans un plat.
- 2 Répartir les champignons tout autour.
- 3 Placer une branche d'estragon sur chaque coquelet.
- 4 Pour plus de convivialité, découper chaque coquelet devant vos convives.