Autres volailles

Coquelet rôti

1h	5 min	45 min	10 min	411
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

500 g **Coquelet**
1 **Beurre**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Peler la gousse et la couper en deux. Retirer le germe.
2. Frotter le peau du coquelet avec la gousse d'ail et la mettre dans le croupion.
3. Enduire la peau du coquelet de beurre.
4. Saler généreusement et poivrer.

Étape 2

Cuisson du coquelet

1. Mettre le coquelet dans un plat.
2. Faire cuire dans le four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant 45 minutes.
3. Sortir du four et laisser reposer le coquelet 10 minutes avant de le couper et servir.