



*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.