



*Autres volailles*

# Cocotte de coquelets aux fruits d'automne



**55 min** 10 min 45 min **0** **436**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la cocotte de coquelets

2 **Coquelet**  
4 **Poire**  
4 **Pomme(s)**  
150 g **Raisin noir**  
4 **Gousse(s) d'ail**  
10 g **Beurre**  
1 c. à café **Sel**  
1 c. à café **Colombo**  
100 ml **Eau**

## Étape 1

Préparation de la cocotte de coquelets

- 1 Laver et sécher les coquelets.
- 2 Pour une cuisson plus rapide, couper les coquelets en deux.
- 3 Laver et éplucher les poires à l'aide d'un économe en les laissant entières.
- 4 Laver et sécher les raisins.
- 5 Laver et éplucher les pommes puis les couper en quartiers.
- 6 Éplucher les gousses d'ail à l'aide d'un couteau d'office.
- 7 Faire fondre le beurre dans la cocotte.
- 8 Faire dorer les coquelets dans la cocotte un par un sur feu moyen.
- 9 La peau doit être bien dorée.
- 10 Ajouter l'ail et tous les fruits.
- 11 Saler et assaisonner avec le colombo.
- 12 Couvrir et laisser mijoter 40 minutes.
- 13 Remuer de temps en temps, si les coquelets attachent, ajouter de l'eau.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Servir les coquelets accompagnés de la sauce aux fruits.