

*Poulet*

Demi coquelet rôti classique et jus simple au thym

**1h30**

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

611

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour les
coquelets****2 Coquelet**200 g **Oignon(s) grelot(s)**500 g **Champignon(s) de
Paris**200 g **Lardon(s)**0.5 botte(s) **Thym**20 cl **Vin blanc****Ingrédients pour la
purée de pomme de
terre**500 g **Pomme(s) de terre**

1 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf70 ml **Lait entier**30 ml **Crème fraîche
épaisse**1 pincée(s) **Noix de
muscade**1 **Sel**1 **Gros sel****Étape 1**

Préparation des coquelets

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Déposer les coquelets sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, enfourner pendant environ 45 minutes.
- 3 Sortir ensuite les coquelets du four et les laisser reposer pendant quelques minutes.
- 4 Laver et couper les champignons en quatre morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Éplucher et émincer les oignons à l'aide d'un couteau éminceur.
- 6 Tailler les lardons en dés à l'aide d'un couteau éminceur, les faire suer dans une casserole sur feu vif.
- 7 Ajouter les champignons et les oignons, déglacer avec le vin blanc.
- 8 Ajouter la moitié du thym et laisser mijoter pendant 5 minutes.

Étape 2

Préparation de la purée

- 1 Mettre les pommes de terre dans une casserole d'eau froide, ajouter du gros sel et mettre sur feu vif.
- 2 Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans une pomme de terre. Si elle entre sans résistance alors elles sont cuites.
- 3 Mélanger le lait, la crème et le jaune d'œuf dans un saladier à l'aide d'un fouet.
- 4 Verser le tout dans une casserole et faire chauffer.
- 5 Égoutter les pommes de terre à l'aide d'une passoire, les éplucher à l'aide d'un couteau d'office.
- 6 Passer les pommes de terre dans un presse-purée, les ajouter dans le mélange lait et crème. Mélanger.
- 7 Rendre le mélange homogène, assaisonner de sel et de noix de muscade. Réserver au chaud.

Ingrédients pour le dressage

4 **Tomate(s) confite(s)**
4 feuille(s) **Laurier**

Étape 3

Finition et dressage

- 1 Découper les coquelets en deux, les déposer sur une assiette et les napper de sauce à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Réaliser une quenelle de purée à l'aide de 2 cuillères à soupe, la déposer sur le bord de l'assiette.
- 3 Décorer la purée avec une tomate confite et une feuille de laurier.
- 4 Mettre le thym restant sur le coquelet et servir.