



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Coquelet rôti et ses rattes confites

**Pour 2 personnes****Très facile****50 min****3.95€ La portion** (prix indicatif)

Notes et astuces :

- Pour un coquelet à la peau plus croustillante, vous pouvez préchauffer votre four à 200°C avant de démarrer :)
- Vous pouvez laisser reposer le coquelet 10 min à température ambiante avant de le couper, afin de mieux conserver ses arômes au moment de la dégustation
- Comment vérifier la cuisson du coquelet?

Passé 45 min de cuisson, piquez, avec un couteau à lame fine, la cuisse de votre coquelet et enfoncez la lame jusqu'à toucher l'os avec la pointe. Laissez la lame plantée pour 30 sec. Sortez la lame et posez la sur votre poignée.

Si la lame sort chaude (65-70 °C) et s'il coule du coquelet un liquide claire et translucide, sans traces de sang, votre coquelet est cuit.

Les ingrédients

- **4 gousse** de Ail
- **500 g** de Pomme de terre Ratte
- **1 brin** de Thym frais ou en branche
- **1 pièce** de Coquelet
- **1 brin** de Romarin frais

Étapes de préparation

**Préparation : 5 min****Cuisson : 45 min****Attente : 0 min****1**

Les pommes de terre :
Tranchez les rattes en 2.

Huilez légèrement les rattes (le coquelet perdra de sa graisse aussi) et salez les.

Effeuiliez le brin de thym sur les pommes de terre.

Séparez 4 gousses d'ail sans les déchemiser, percez-les à la pointe du couteau et répartissez les entre les pommes de terre.

- 2 Percez bien la peau du coquelet de tous côtés à l'aide d'une fourchette (cette opération a pour but de laisser la graisse du coquelet s'écouler pour confire les rattes et l'ail, tout en permettant à la peau d'être plus croustillante).
- 3 Versez un peu d'huile d'olive et de sel dans une tasse, puis badigeonnez grossièrement le coquelet avec le brin de romarin.
Placez le brin de romarin au milieu de la plaque et le coquelet par dessus.
- 4 Cuissez pendant 45 min à 1h le coquelet en terminant par quelques minutes de grill si vous souhaitez une peau plus croustillante encore.
Laissez le coquelet reposer 10 à 15 minutes hors du four avant de le couper.