



Semaine de la Viande *Jun 2019*

½ COQUELET EN 2 CUISSONS, « TOUT » PETITS POIS CAROTTES, CONDIMENT DE COSSES ET JUS DE VIANDE.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 coquelets
- 1 kilo Petits poids frais
- 1 barquette de mini carottes
- 200 gr d'oignons grelot
- 200 gr de beurre
- 1 litre de pulpe de cassis
- 200 cl de crème de cassis



Préparation :

- ☞ Lever les cuisses de Coquelet, les désosser et les mettre au sel pendant 15mn. Les confire à l'huile d'olive.
- ☞ Garder les suprêmes sur le coffre, les faire mariner dans un mélange Pulpe et crème de cassis pendant 12h.
- ☞ Les rôtir sur le coffre.
- ☞ Préparer des petits pois frais en prenant soin de retirer un maximum de fil des cosses. Cuire les petits pois à l'anglaise.
- ☞ Cuire les cosses, bien égoutter, et mixer avec du beurre. Passer au chinois et refroidir rapidement.
- ☞ Débarrasser le condiment en pipette. Éplucher et glacer à blanc des oignons nouveaux. Préparer les mini carottes.



Chef Patrick LOPEZ