

COQUELETS RÔTIS AU MIEL

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

Pour une grande plaque ou un grand plat à gratin rectangulaire

marinade:

- 4 cs de miel liquide
- 2 cs de jus de pommes
- 1 gousse de vanille, raclée
- 1 cc de romarin haché
- 1 cs de vinaigre de pommes
- 2 cs de crème à rôtir



- 2 coquelets (500 g pièce env.), coupés en deux par votre boucher
- sel
- 3 cs de crème à rôtir
- 1/2 cc de sel
- 300 g de châtaignes fraîches, écalées, ou de châtaignes surgelées décongelées.
- 600-800 g de pommes de terre à raclette, avec la peau
- 1,5 dl de jus de pomme
- 1 cc de bouillon de poule en pâte, émietté
- 2 pommes rouges, coupées en demi-lunes
- 40 g de beurre, froid, coupé en morceaux
- romarin à saupoudrer

PREPARATION

- 1** Marinade: mélanger tous les ingrédients, badigeonner soigneusement les coquelets avec la moitié de la marinade, couvrir et laisser mariner 3-4 heures au réfrigérateur.
- 2** Déposer les coquelets sur la plaque ou dans le plat à gratin, saler.
- 3** Mélanger dans un saladier la crème à rôtir et 1/2 cc de sel. Ajouter les pommes de terre et les châtaignes si elles sont fraîches, bien mélanger puis répartir entre les coquelets.
- 4** Rôtir env. 40 min au four préchauffé à 220 °C.
- 5** Mélanger le bouillon et le jus de pommes au reste de la marinade, en arroser régulièrement les coquelets en cours de cuisson.

6 Répartir les morceaux de pommes (et les châtaignes si elles sont surgelées) entre les coquelets, parsemer de morceaux de beurre, gratiner encore une dizaine de minutes. Saupoudrer de romarin juste avant de servir.