



Coquelets aux herbes



Recette lorraine de 1930

Ingrédients pour 6 personnes

3 coquelets de 500 à 600g	50 cl de vin blanc
2 carottes	Quelques brins d'estragon
4 échalotes	1 bouquet de persil
50 g de beurre	10 cl de crème fraîche
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol	Fécule de maïs
8 cl d'eau de vie	Sel et poivre moulu

Coupez les coquelets en deux dans le sens de la longueur.

Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Pelez les échalotes et laissez les entières.

Faites chauffer 30 g de beurre avec une bonne cuillère à soupe d'huile de tournesol dans une cocotte.

Posez-y les demi-coquelets et faites blondir en les retournant plusieurs fois. Retirez-les et jetez la matière grasse fondue.

Rajoutez le reste de beurre et 1 cuillerée à soupe d'huile, faites chauffer, puis ajoutez les carottes et les échalotes.

Remettez les demi-coquelets à cuire et arrosez d'eau de vie. Laissez chauffer doucement à couvert pendant 3 à 4 mns, puis ajoutez le vin blanc. Salez et poivrez.

Laissez mijoter à feu doux pendant une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, ciselez les feuilles d'estragon et de persil, ajoutez-les et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 10 mns.





Coquelets aux herbes



Recette lorraine de 1930

Egouttez les coquelets et tenez les au chaud.

Dégraissez la cuisson puis ajoutez la crème fraîche et 1 cuillère à café de fécule de maïs délayée dans un peu d'eau tiède.

Portez à la limite de l'ébullition et bien mélanger.

Mettez les demi-coquelets dans un plat creux et nappez-les de sauces.

Servez aussitôt.

