

Coquelets aux raisins

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 coquelets, frais ou surgelés
(de 400 g)

Poivre, sel

1 oignon, 80 g env.

300 g de raisins

1 c. à c. de beurre

2 c. à s. de fines herbes hachées (basilic, thym, etc.)

4 tranches de lard (30 g)

1 dl de cognac

Laisser décongeler les coquelets pendant la nuit. Saler et poivrer l'extérieur et l'intérieur.

Hacher menu l'oignon. Couper les grains de raisin en deux.

Étuver la moitié de l'oignon et des raisins dans du beurre pendant 5 minutes. En farcir les coquelets. Fermer les ouvertures à l'aide de cure-dents.

**Une recette dont
s'accommodent
aussi bien les cailles
que les coquelets.**

Préchauffer le four à 230 °C.

Hacher grossièrement les fines herbes, les répartir sur les coquelets, les envelopper de deux tranches de lard. Placer les coquelets dans une braisière et la glisser au four.

Après 30 minutes, réduire la température à 200 °C. Ajouter les raisins et l'oignon restants ainsi que la moitié du cognac. Laisser cuire encore 30 minutes.

Placer la braisière sur une plaque chaude, flamber les coquelets avec le cognac restant.

Couper les coquelets, disposer dans un plat. Accompagner de riz.

Variante: Au lieu de 2 coquelets, prendre 4 cailles. Le temps de cuisson est réduit alors de 30 minutes.