

## **Le petit coq grillé**

### **Ingrédients:**

Par personne:

*1 coquelet frais d'environ 400 g,  
sel, poivre, paprika, thym, curry  
20 g de beurre (facultatif)*

*L'important, c'est la bête: il faut choisir de  
petits coquelets élevés au sol (Charles  
Brugger les achète chez Gabella à Vulliens/  
VD).*

*Préchauffer le four à 250 degrés environ.  
Mélanger, à parts égales, le sel, le thym, le  
poivre et le paprika, en y ajoutant une  
pointe de curry.*

*Assaisonner généreusement les petits coqs  
avec ce sel épicé et les glisser au four, en les  
couchant sur un côté.*

*Cuire à four chaud (250 degrés) une demi-  
heure environ, sans arroser, mais en retour-  
nant le coquelet sur son autre côté à mi-  
cuisson.*

*Servir très chaud, en « mouillant » éventuel-  
lement d'un beurre fondu.*