

J'irai revoir ma



# Normandie ...!



# Ingrédients

- 2 coquelets de 500 à 600g chacun
- 4 grosses pommes de terre
- 2 pommes acides
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 tête d'ail (environ 8 gousses)
- 1 grand verre de cidre
- Branches de romarin, de thym et
- 2 feuilles de laurier
- un peu d'épices à poulet rôti
- Sel et poivre
- 4 c. à soupe de crème fraîche

Nombre de personnes : 4

Niveau de difficulté : Très Facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 45 min

Astuce : Pour gagner du temps, vous pouvez les cuire au micro-ondes (900W) (fonction: four et grill), 15mn de chaque côté.



# Coquelets à la Normande

- 1) Préchauffer votre four à 200°.
- 2) Eplucher et épépiner une pomme.
- 3) Farcir chaque coquelet avec ½ pomme coupée en lamelles, quelques brins de thym et de romarin, un peu de sel et de poivre. ①
- 4) Mettre les coquelets dans un plat allant au four.
- 5) Verser l'huile d'olive sur le dos des volailles.
- 6) Couper les pommes de terre et les pommes restantes en cubes, les placer autour des coquelets.
- 7) Arroser avec un verre d'eau et un verre de vin blanc
- 8) Parsemer l'ensemble d'ail en petits morceaux, de romarin, de thym et de laurier.
- 9) Saler, poivrer et mettre quelques pincées d'épices sur le tout.
- ② 10) Faire cuire au four à 200° pendant 45 mn (retourner les coquelets à mi-cuisson).
- 11) Couper en deux les coquelets, récupérer le jus de cuisson, ajouter la crème fraîche, mélanger et napper-les de cette sauce.



## Ingrédients

- 500 g de raisins
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 25 cl de crème liquide
- 40 g de beurre fondu
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de cannelle en poudre
- un peu de sucre roux

Nombre de personnes : 6-8

Niveau de difficulté : Très Facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 40 min

- 1) Laver les raisins, les sécher et les égrapper.
- 2) Préchauffer le four à 200° (6/7).
- 3) Beurrer un moule à manqué et saupoudrer-le de sucre roux ou cassonade.
- 4) Dans un saladier, battre en omelette les œufs en réservant 2 blancs.
- 5) Battre en neige les 2 blancs d'œufs.
- 6) Ajouter dans le saladier le beurre fondu et le sucre, fouetter pour obtenir une pâte lisse. ①
- 7) Puis incorporer la crème, la farine, le sel et la cannelle en mélangeant énergiquement, et enfin les œufs en neige.
- 8) Verser la moitié de cette pâte bien onctueuse dans le moule beurré, répartir les grains de raisin sur l'ensemble et recouvrir avec le reste de pâte.
- 9) Saupoudrer l'ensemble de sucre roux.
- 10) Mettre au four 40mn (vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau). ②
- 11) À déguster tiède ou froid.

Astuce : Faire tremper les grains de raisins dans un peu de rhum.

# Clafoutis aux raisins

