

Coquelets rôtis en cocotte à l'aigre douce

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 4 coquelets (ou 2 suivant la grosseur)
- 1 orange coupée en quartier
- 2 bâtons de cannelle coupés en 2
- 6 tiges de romarin
- 2 noix de beurre
- Huile d'olive
- 2 oignons rouges pelés et finement émincés
- 4 tiges de céleri parées et finement émincées
- 280 g de tomates séchées à l'huile égouttées
- 6 c à s de vinaigre de vin rouge
- 3 verres de Chianti
- 1 poignée de raisins secs
- 1 poignée de pignons de pin
- 16 tranches de pancetta fumée ou de lard de poitrine fumée

Farcir chaque coquelet avec un quartier d'orange, la moitié d'un bâton de cannelle et une tige de romarin.

Dans une grande cocotte allant au four et où les coquelets peuvent tenir bien serrés, faire chauffer à feu vif une bonne lampée d'huile d'olive avec une noix de beurre et y faire colorer les coquelets de tous côtés pendant 10 mn puis les mettre sur une assiette et laisser reposer. Récupérer les feuilles des 2 tiges de romarin restantes. Éliminer la graisse de cuisson du plat et y mettre à nouveau de l'huile d'olive et avec la noix de beurre restante. A feu moyen incorporer les oignons émincés, le céleri et les feuilles de romarin. Cuire 5 mn.

Dans le bol d'un mixer mettre les tomates séchées et le vin et réduire le tout en un fin mélange.

Quand les légumes sont ramollis et colorés remettre les coquelets et poursuivre la cuisson à feu vif. Verser le vinaigre, ajouter les raisins, remuer puis ajouter les tomates mixées. Laisser cuire un moment puis quand la sauce a réduit couvrir et enfourner 25 à 30 mn dans le four préchauffé à 200° en retournant les coquelets de temps en temps. Sortir la cocotte du feu, ôter le couvercle. Mettre les coquelets avec les filets vers le haut et saupoudrer de pignons de pin. Recouvrir avec les tranches de pancetta fumée ou de lard fumé et enfourner sans couvercle pour 10 mn pour bien faire dorer le tout. Sortir le plat du four et laisser reposer 5 mn. Servir avec une bonne purée maison à l'huile d'olive et parmesan. Pour la purée il suffit de la faire avec de l'huile d'olive et de rajouter du parmesan fraîchement râpé (1 petite

poignée par 400 g de pommes de terre, recette de base pour 2 personnes).

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>