

Coquelets rôtis

Ingrédients :

	Cocotte de base 4 pers.	Cocotte de base 6 pers.	grande cocotte 8 pers.
Coquelets	2 x 500 g	3 x 500 g	4 x 500 g
Gousses d'ail	2	2	3
Herbes de Provence	2 c. à c.	2 c. à c.	3 c. à c.
Huile d'olive	2 c. à c.	2 c. à c.	3 c. à c.
Sel, poivre	facultatif	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Assaisonnez-les intérieurement et extérieurement (ail émincé, herbes de Provence...).
- 2 - Pour obtenir une meilleure coloration, enduisez les coquelets avec de l'huile d'olive.
- 3 - Placez-les dans la cocotte et appuyez fortement dessus avec le plat de la main afin qu'ils ne touchent pas le couvercle.
- 4 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	40 mn	50 mn	60 mn
Inversion*	20 mn	20 mn	30 mn
HAUT :	Maxi jusqu'à dorage puis Mini	Maxi jusqu'à dorage puis Mini	Maxi jusqu'à dorage puis Mini
BAS :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- A la vapeur et dorés : posez les coquelets assaisonnés sur la grille position basse.
- Tapissez le fond de la cocotte d'eau. Le temps de cuisson est le même.