

# Coquelet façon basquaise et palets de polenta

**PRÉPARATION** 45min **CUISSON** 40min **REPOS** 1h

## POUR 6 PERSONNES

### Pour les coquelets

- 3 coquelets
- 3 gousses d'ail
- 50 g d'olives noires
- 2 poivrons jaunes
- 2 poivrons rouges
- 1 grappe de tomates cerise
- 6 pincées de sel
- 3 tours de moulin à poivre
- 15 cl de bouillon de volaille
- ½ botte de romarin

### Pour la polenta

- 240 g de polenta
- 1 litre de lait 1/2 écrémé
- 30 g de beurre
- 3 pincées de sel
- 5 cl d'huile d'olive
- 30 g de beurre

### MATÉRIEL Alfapac

- Sacs cuisson au four
- Film multi-usages
- Sachets glaçons (pour l'astuce du Chef)

Préchauffer le four à 220°.

Peler les poivrons, les épépiner et les couper en lanières.

Peler les gousses d'ail, les couper en deux et les dégermer.

Répartir les lanières de poivrons dans les trois sacs cuisson au four puis disposer dessus les coquelets. Ajouter les gousses d'ail, les olives, les tomates cerise et une branche de romarin.

Assaisonner le tout de sel et de poivre, puis verser le bouillon de volaille dans chaque sac et fermer hermétiquement à l'aide du lien.

Poser les sacs à plat sur une plaque à four, puis couper l'un des coins en haut de chaque sac et enfourner environ 25 minutes jusqu'à ce que les coquelets aient une belle coloration.

Porter le lait à ébullition dans une casserole, saler puis verser la polenta en pluie tout en mélangeant. Cuire pendant 3 minutes (la polenta doit être bien lisse).

Ajouter le beurre et bien mélanger.

Filmer un plat avec un film micro-ondes, puis couler la polenta dedans sur une épaisseur de 1 cm et la recouvrir de film au contact.

La laisser ensuite reposer au frais pendant 1 heure. Sortir le plat du réfrigérateur et le retourner sur une planche à découper. Soulever et enlever le plat, puis ôter le film sur la polenta et la détailler en palets à l'aide d'un emporte-pièce.

Chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et faire dorer les palets de polenta de chaque côté.

Sortir les coquelets des sacs et les servir dans un plat chaud avec la garniture basquaise, parsemée de romarin frais et les palets de polenta à côté.



### Astuce du chef

« Vous pouvez décongeler des glaçons de bouillon de volaille que vous aurez préalablement confectionnés avec les carcasses de volaille et congelés dans les sachets glaçons, ou le remplacer par du vin blanc. »

