



Coquelet Rôti en Crapaudine à l'Estragon



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

- 1 coquelet de 500 à 600 g
- 15 g d'estragon frais
- 1 gousse d'ail
- 1 brindille de thym
- 1 petite feuille de laurier et de sauge
- 5 cl de madère
- 8 cl de **bouillon** de volaille
- 2 belles càs de crème épaisse d'isigny
- huile d'olive, beurre, sel, piment d'espelette QS

Flamber le coquelet, retirer l'os en V du **bréchet**, découper avec une paire de ciseaux la colonne vertébrale (cela se découpe très facilement); fendre légèrement la poitrine avec une feuille puis aplatir la bête. Inciser les flancs et introduire l'extrémité de l'os de la cuisse, replier les ailerons.

Assaisonner la bête de sel, de piment d'espelette (ou poivre du moulin); effeuiller et hacher l'**estragon**. Dans un sautoir, rissoler à l'huile d'olive le coquelet, parsemer avec la moitié de l'estragon haché; le retourner, ajouter le thym, le laurier, la sauge, l'ail écrasé et les tiges d'estragon, le beurre, couvrir et poursuivre la cuisson soit au four ou sur le coin du feu (comptez 3 à 4 mn/100 g), arroser en cours de cuisson.

Retirer le coquelet sur une assiette, réserver au chaud couvert d'une feuille de papier aluminium. Jeter la graisse de cuisson, déglacer avec le madère puis le bouillon de volaille, réduire et ajouter la crème fraîche d'**isigny**; maintenir à petite ébullition, terminer la sauce avec le reste d'estragon haché, rectifier l'assaisonnement. Présenter le coquelet sur un plat de service ou directement à l'assiette, c'est comme on veut !!!