



Bonjour à tous, Aujourd'hui une recette comme je les aime très gouteuse et bien caramélisée, les pommes de terre sont délicieusement fondante le coquelet est bien moelleux et juteux et l'ail confit je vous conseil de l'éplucher et de le tartiner sur une tranche de pain grillée hummmmmmmmmmmmmmmmm quel kifffff!!!! pour cette recette il vous faut:2

coquelets

1 tête d'ail

1/2 verre d'huile d'olive

1 canette de biere

Quelques pommes de terres

2 feuilles de laurier et quelques branches de thym poivre, sel.. Faites dorer dans une huile chaude les coquelets puis retirez les dans un plat allant au four, baissez le feu et faites revenir l'ail ainsi que des pommes de terre, puis ajoutez les au plat allant au four ajouter le laurier sel et poivre et enfournez dans un four préchauffer à 160 degrés. Arrosez d'une canette de bière et laissez cuire 1H30. Régalez vous!

[coquelet roti à l'ail confit](#)

envoyé par [lolomad04](#) . -