

## Coquelet farci aux olives noires



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Servir avec des petits pois cuits avec un cœur de laitue et des petits lardons. Accompagner d'un bon Bourgogne rouge. Régalez-vous !!*

Recette proposée par : Barret

### Ingrédients

- 2 petits coquelets de 750 g chacun
- 75 g de lard frais finement haché
- sel, poivre
- 2 gousses d'ail non pelées
- pour la farce :
- les abats hachés (cœurs, gésiers, foies)
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 2 tranches de pain, trempées dans du lait et égouttées,
- 150 g de d'olives noires, dénoyautées et écrasées

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C/th5.
- 2 Mélangez tous les ingrédients de la farce et garnissez-en les volailles.
- 3 Cousez les cavités et bridez soigneusement.
- 4 Faites revenir le lard haché jusqu'à que la graisse s'écoule.
- 5 Frottez les coquelets avec cette graisse, assaisonnez et mettez-les dans une marmite (en terre de préférence) poitrines tournées sur le dessus.
- 6 Glissez les gousses d'ail entre les volailles et faites cuire 30 à 40 minutes environ, ou jusqu'à ce que le jus qui s'écoule de la cuisse soit clair.
- 7 Une fois cuites, retirez la farce et servez à part, ou bien coupez-en deux avec des ciseaux en laissant la farce à l'intérieur.
- 8 Piquez les têtes d'ail avec la pointe d'un couteau.
- 9 Si elles ne sont pas assez cuites, mettez les 5 à 7 minutes dans de l'eau bouillante.
- 10 Lorsqu'elles sont molles, pressez-les dans le jus de cuisson et versez sur les coquelets. Servez très chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

