

Coquelets aux Raisins

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 55 minutes

Ingrédients:

- COQUELET(S)	2 beaux
- THYM	
- LARDONS	200 g (fumés)
- MARGARINE	50 g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- VIN BLANC SEC	12.5 cl
- BOUILLON DE VOLAILLE	12.5 cl
- RAISIN(S) BLANC(S)	1 boîte (au sirop)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Placez le lard fumé préalablement rissolé, à l'intérieur des coquelets. Salez, poivrez et placez également le thym à l'intérieur de ceux-ci.
- Faites dorer les coquelets sur toutes les faces. Saupoudrez-les de sucre.
- Ajoutez-y le vin blanc et le fond de volaille.
- Laissez un peu réduire le mélange, puis, plongez-y les raisins avec la plupart du jus de la boîte.
- Rectifiez l'assaisonnement.

Variante:

S'il y a trop de lardons pour farcir les coquelets, ajoutez-les alors à la sauce en fin de cuisson.