

## Coquelets à la sauge et au romarin

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 1 heure

### Ingrédients :

- 2 coquelets
- 4 fines tranches de lard (type petit déjeuner)
- Quelques feuilles de sauge
- Romarin
- Sel
- Poivre
- Coquelin (épice)

### Recette :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Salez et poivrez l'intérieur des coquelets.
- Mettez quelques feuilles de sauge ainsi que du romarin à l'intérieur des coquelets.
- Entourez de 2 tranches de lard chaque coquelet.
- Placez-les dans un plat allant au four.
- Poivrez légèrement l'extérieur et ajoutez du beurre ainsi qu'un peu de romarin et de coquelin.
- Placez dans le plat les quelques feuilles de sauge restantes.
- Mettez alors le plat au four pendant 40 à 45 minutes en arrosant assez souvent le dos des coquelets.