

# Coquelet en crapaudine pané au canistrelli



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
146998	Coquelet PAC VF 450/650 g	0.5 Pièce
237611	Petits pois doux très fins CE2 2,5 kg Minute Bonduelle	120 Gramme
239488	Beurre plaquette doux BIO 82 % MG 250 G Candia	10 Gramme
	Oignons rouges	15 Gramme
	Gousse d'ail	30 Gramme
	Branche de thym citron	1 Pièce
	Orange	0.5 Pièce
	Canistrelli	40 Gramme
	Sirop d'érable	10 Gramme
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparation du coquelet en crapaudine :**  
 Détacher la bague d'identification.  
 Désosser le coquelet par le dos en commençant par le côté gauche, il est important de bien longer la cage thoracique, et de ne pas faire de trou dans la peau.  
 Procéder selon la même méthode pour le côté droit.  
 L'os de la carcasse doit être complètement retiré.  
 Retourner la volaille sur la planche à découper de sorte qu'elle soit côté dos. Faire une incision sur la partie tendons de la patte, les croiser.  
 Ficeler pour obtenir une forme homogène, très importante pour la régularité de la cuisson.
- 2 Cuisson de la volaille :**  
 Passer les canistrellis au four pour bien terminer de les assécher puis les transformer en chapelure.  
 Passer au pinceau le sirop d'érable sur le coquelet en crapaudine, puis le saupoudrer de chapelure.  
 Cuisson traditionnelle au four à chaleur sèche, température stabilisée à 180°C.  
 En sortie de four vérifier l'assaisonnement et réserver.

# Coquelet en crapaudine pané au canistrelli

- 3 Préparation de la garniture :  
Faire suer dans le beurre les oignons rouges, le thym et les gousses d'ail, ajouter les petits pois.  
Laisser compoter, déglacer avec un jus d'orange frais. Assaisonner et réserver.

## L'astuce du chef

---



Prendre une chapelure de canistrelli apportera une subtile touche anisée, plus douce qu'un flambage.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid