

Le Coucou de Malines* du dimanche

Un plat qui met tout le monde d'accord !

Ingrédients

- Un Coucou de Malines (ou un Coq Ardennais) de 1,5 kg
- 500g de pommes de terre grenailles belges
- 4 chicons
- 1 bouquet de thym ou de romarin (selon vos préférences)
- 80g de beurre de ferme belge
- 2 cuillères à soupe d'épices à volaille bio (Comptoir des Épices - entreprise belge)
- 1 échalote
- Compote de pommes maison ou bio (KoRo ou Materne)
- 1 cuillère à café de moutarde en grain (Bister, marque belge)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Instructions

- Préchauffez votre four à 180°. Dans un grand plat allant au four, placez votre volaille au centre. Mettez les herbes de votre choix à l'intérieur ainsi que l'échalote entière.
- Coupez les grenailles en 2 et disposez-les autour.
- Faites fondre le beurre et placez y les épices à volaille ainsi qu'une pincée de poivre blanc et du sel. Badigeonnez votre Coucou de Malines et les grenailles.
- Enfournez-le à 180 degrés pendant 45 min en l'arrosant à mi-cuisson.
- Pendant que la volaille cuit, coupez vos chicons en fines lamelles.
- Pour la vinaigrette, mélangez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne. Versez sur vos lamelles de chicons crus et mélangez comme une salade.
- Accompagnez votre plat d'une compote maison ou bio du terroir.

 4 - Préparation: 15 min. - Cuisson: 45 min.

*ou coq ardennais