

COQUELET AUX OLIVES

FLAMBÉ À L'ABSINTHE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Photo non contractuelle.

INGRÉDIENTS : 1x

15 mn | 45 mn

- Sauté de coquelet de 250 g
- 14 olives noires dénoyautées
- Sel, poivre
- 3 c. à soupe de muscade
- 3 branches de romarin frais
- Huile d'olive
- Beurre
- 30 cl de vin muscat
- 15 cl absinthe

- ▶ Faire fondre le beurre dans l'huile d'olive et revenir le coquelet sur toutes les faces 10 mn dans un autocuiseur.
- ▶ Saler, poivrer, saupoudrer de muscade.
- ▶ Ajouter la moitié du muscat, réduire le feu pendant 5 mn, remonter la température et flamber avec les 3/4 de l'alcool.
- ▶ Fermer la cocotte après avoir incorporé les olives dénoyautées, le reste du muscat et versé le reste d'absinthe directement sur le coquelet.
- ▶ Incorporer le romarin, vérifier l'assaisonnement, et cuire à feu doux 30 mn.
- ▶ La recette peut être complétée de lardons ou de champignons.

Le bon accord : Minervois, Grave et même un rosé fruité Languedoc.

SAVEL

Saint Sébastien - BP 20 - 29870 Lannilis - France
Tél. +33 (0)2 98 04 01 05 - Fax +33 (0)2 98 04 07 49
Fax export +33 (0)2 98 04 88 40

contact@savel.fr - www.savel.fr

HISTOIRE DE PASSION