

Coquelet à la bisquaise et son écrasé de marrons



4 personnes

15 min préparation

60 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte 1/2 (400 g)** de bisque de homard la belle-iloise
- 4** coquelets
- 200 g** de marrons épluchés (ou ½ bocal de conserve sous vide)
- 30 g** de crème fraîche
- 1** oignon
- 1** carotte
- 2 pincées** de poivre

Les étapes

- 1- Eplucher les légumes
- 2- Faire cuire les coquelets dans l'eau avec les légumes et un peu de sel en commençant à l'eau froide (comme une poule au pot) et écumer
- 3- Laisser à frémissement 30 à 40 minutes suivant la taille
- 4- Préchauffer le four à 250°C (th.8)
- 5- Égoutter les coquelets et les disposer dans un plat à rôtir
- 6- Enfourner jusqu'à ce que les coquelets prennent une belle couleur dorée (env. 20 minutes), puis verser la bisque dans le plat et laisser encore 5 minutes dans le four
- 7- Dans un saladier, écraser grossièrement les marrons avec une fourchette puis ajouter la crème
- 8- Avec la pâte obtenue, faire des petites portions et déposer dans un plat allant au four et les passer sous le grill quelques minutes avant de servir
- 9- Servir accompagné de pommes de terre vapeur ou de riz basmati