



## Coquelets aux figues

Temps de préparation env. 3h 15 min  
(préparation : 15 min. ; mariner : 2h ; cuisson : 1h)

### Ingrédients pour 4 portions :

4 Pièces	Coquelets
2 Cs.	Vinaigre de vin blanc
4 Cs.	Huile d'olive
4 Cs.	Miel liquide
1 Cc.	Curry doux
¾ Cc.	Sel
6 pièces	Figues

### Préparation :

#### 1<sup>ère</sup> étape

Mélanger en une marinade le vinaigre, l'huile d'olive, le miel et le curry. Réserver la moitié à couvert. Enduire les coquelets avec le reste de la marinade et laisser mariner pendant env. 2h au frigidaire.

#### 2<sup>ème</sup> étape

Après env. 2h, enlever le trop de marinade, saler et placer les coquelets dans le plat à four. Couvrir de papier alu et cuire env. 20 minutes à 220°C au four.



## Préparation :

### 3<sup>ème</sup> étape

Ôter le papier alu après env. 20 minutes de cuisson. Inciser les figues en croix au niveau du point d'attache de la tige et les placer autour des coquelets. Badigeonner les figues avec la marinade réservée.

### 4<sup>ème</sup> étape

Finir la cuisson des coquelets pendant env. 40 minutes.

Conseil : servir de préférence avec des légumes, des pommes de terre sautées ou du risotto.