



Coquelets rôtis printaniers et rombesses de Mariembourg

Coquelets rôtis printaniers (pour 4 personnes)

- 4 petits coquelets fermiers
- 12 petites pommes de terre nouvelles
- 1 botte de jeunes carottes
- 100 g de petits pois
- 1 poignée d'oseille
- 1 botte de persil frisé
- 4 « petits suisse » nature
- 100 g de beurre
- 1 échalote
- sel et poivre du moulin

1/ préchauffez le four à 180°.

2/ vérifiez les coquelets, assaisonnez-les et fourrez-les chacun avec un petit suisse et des queues de persil lavées. Enduisez de beurre et enfournez pendant +/- 20 à 30' suivant leur taille.

3/ pendant ce temps, nettoyez les légumes et blanchissez séparément les carottes, les petits pois et les pommes de terre. Gardez les légumes bien croquants.

4/ faites revenir une échalote finement hachée dans du beurre bien chaud et ajoutez tous les légumes. Terminez avec la poignée d'oseille et remuez bien le tout. Gardez au chaud.

5/ sortez les coquelets, videz-les de leur fromage dans la sauce, déglacez avec un filet d'eau, et laissez la sauce se lier à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement.

6/ dressez les coquelets sur assiette, entouré des légumes et saucez généreusement.



Rombosses de Mariembourg (pour 4 personnes)

- 4 grosses pommes fermes avec la tige (boskoop ou jonagold)
- 80 g de beurre demi-sel (à température ambiante!)
- 120 g de cassonade
- 1 càc de cannelle en poudre
- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'oeuf

pour l'accompagnement

- sucre glace
- gelée de groseille
- amandes hachées

1/ préchauffez le four à 220°.

2/ prenez les pommes, réservez le capuchon de chair comprenant la tige, et évidez-les.

3/ mélangez le beurre, la cassonade et la cannelle, et remplissez chaque pomme du mélange. Rebouchez ensuite les pommes avec leur capuchon.

4/ découpez 4 carrés de 15 cm dans la pâte, déposez chaque pomme au centre d'un carré et repliez les 4 coins de la pâte au sommet de la pomme pour laisser dépasser la tige. Soudez bien les bords de la pâte l'un à l'autre.

5/ badigeonnez bien la pâte de jaune d'oeuf puis déposez les rombosses sur une plaque à four.

6/ enfournez pour 25'.

7/ quand la pâte est bien dorée, sortez les rombosses du four, saupoudrez de sucre glace et accompagnez de gelée de groseille et d'amandes hachées.

Regardez la préparation en vidéo

http://www.rtbf.be/tv/article/detail_coquelets-rotis-printaniers-et-rombosses-de-mariembourg?id=9279376