

Coquelets au four à la crème fraîche et moutarde à l'ancienne

Ingrédients pour 2 personnes

- 2 coquelets
- 2 oignons coupés en rondelles
- 2 carottes coupées en rondelles
- 2 poireaux coupés en rondelles
- 3 pomme de terre en rondelles
- 1 pot de crème fraîche
- 2 c s de moutarde
- 2 c s de moutarde à l'ancienne
- Thym
- Sel, poivre



- 1) Bien laver vos coquelets la veille avec de l'eau et un peu de vinaigre.
- 2) Mélanger la crème fraîche avec la moutarde, la moutarde à l'ancienne, le sel, le poivre et le thym.
- 3) Mettre vos légumes coupés en rondelle dans un plat allant au four, les arroser d'un peu de la sauce et bien mélanger. Bien enduire de sauce également vos coquelets et mettre à l'intérieur un peu de thym. Les disposer sur les légumes. Arroser du reste de sauce et d'un filet d'huile d'olive. Mettre un tout petit peu d'eau.
- 4) Enfournier à 200°C pour une bonne heure. Vérifier avec la pointe d'un couteau que vos légumes sont bien cuits.