

Coquelet Au Citron Et Tomates Cerise



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

2 coquelets - 1 oignon - 700 g de tomates cerise - 2 gousses d'ail - 1 citron - 5 brins de thym - sel et poivre.

Préparation

Préchauffez le four Th 6.

Salez et poivre l'intérieur des coquelets

Effeuillez le thym. Badigeonnez-en les coquelets.

Posez-les dans un plat à four et recouvrez-les des tranches de citron.

Ajouter un peu d'huile et d'eau

Enfournez et faites cuire 20 min en arrosant à de temps en temps avec le jus.

Emincez les oignons, hachez l'ail. Sortez le plat du four et répartissez-y les oignons, l'ail et les tomates, salez et poivrez. Remettez au four encore 20 min

J'ai mis à l'intérieur des coquelets du pain aillé