

CAILLE EN DEUX CUISSONS

Cuisses confites en croquette de pomme de terre

Suprême rôti jus à la badiane

Petits farcis gratinés

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : Janvier 2018

Source recette : 216



1. ELEMENTS DE BASE

8 Cailles
5 cl d'huile d'olive
Thym frais / Laurier / badiane
1 bouquet garni
2 gousses d'ail
300 g de graisse de canard

Habiller à cru les cailles. Oter les cuisses, et laisser les suprêmes sur le bateau. Huiler et assaisonner les suprêmes avec sel fin, poivre moulu, badiane. Réserver au frais
Au moment de servir. Rôtir les filets 8 mn et laisser reposer tout autant

Eplucher, laver, tailler les légumes pour la garniture aromatique.

Frotter les cuisses au gros sel et à l'ail. Laisser reposer une nuit si possible. Sécher et confire à la graisse de canard à couvert au four pendant 40/50 mn à 160/170°. Emietter avec précaution en raison des petits os

2. FOND BRUN DE VOLAILLE

250 g d'aileron de volaille
Pm parures et os de caille
100 g d'échalotes
20 cl de vin rouge
1 litre de fond brun de volaille
1 bouquet garni
Rissoler les carcasses et ailerons (sans ajout de matière grasse)
Emincer les échalotes. Ajouter et suer
déglacer au vin rouge et porto. Réduire. Ajouter les aromates et mouiller à hauteur. Laisser réduire et remouiller plusieurs fois. Passer et monter au beurre au moment de l'envoi.

3. CROQUETTE DE POMME DE TERRE

600 gr de pomme de terre
5 jaunes d'œuf
100 g de farine
150 gr de chapelure blanche
¼ de botte de persil plat, ciboulette,
5 gousses d'ail

Laver et cuire sur lit de gros sel les pommes de terre au four à 160° pendant 40/50 mn suivant la taille. Au terme de la cuisson, éplucher et passer à chaud la pulpe. Lier au jaune d'œuf et assaisonner.

Ajouter les cuisses émiettées, les herbes ciselées dans la pulpe. Façonner de petites croquettes en boule régulière. Refroidir. Paner à l'anglaise et frire au moment du service

4. PETITS FARCIS

200 g de champignons de Paris
250 g de navet long
500 g de patate douce
250 g de pleurotes
¼ de botte de ciboulette, persil
200 g d'échalotes
100 g de beurre
2 chèvres mi- sec
60 g de parmesan
50 g d'olives noires

Petit farci patate douce navet :

Rôtir la patate douce au four 160°/30 mn. Au terme de la cuisson détailler à l'emporte pièces des cylindres, les évider. Les garnir de jardinière de navets glacée à blanc

Echalotes confite farcie

Réserver 4 belles échalotes pour blanchir.

Utiliser les parures pour la farce avec chapelure, chèvre sec et herbes

Champignons farcis aux pleurotes

Réserver 8 grandes têtes de champignons pour farcir
Effiler et sauter les pleurotes à l'huile, égoutter et concasser.
Ciseler les échalotes et la ciboulette. Suer les échalotes au beurre. Ajouter les pleurotes et la ciboulette. Hacher le persil, les olives. Farcir les têtes de champignons avec le hachis de pleurotes, le parmesan, et le persil.
Cuire les petits farcis au four à 140/150° pendant 30 mn avec huile d'olive, thym, ail, et fond brun de volaille

5. FINITION DRESSAGE

250 g de raisin Muscat ou Chasselas.

Epépiner et monder. Ajouter dans la sauce des cuisses au moment de l'envoi.

Découper les suprêmes de caille au moment de l'envoi pour les garder moelleux