

Salade de caille cannelloni de céleri et chèvre

Pour 8 personnes
Fait par : BO
Le : 29/01/2018
Source recette :



1. CANNELLONI DE CELERI ET CHEVRE

1 kg de céleri rave
300 g de chèvre frais
50 g de pignon de pin
0,10 cl d'huile de noisettes

Eplucher et détailler à la trancheuse le céleri.
Cuire à la vapeur et garder croquant
Tailler une brunoise de céleri avec les parures et l'étuver.

Torréfier et concasser les pignons

Réaliser la farce de chèvre

Ecraser et lisser le chèvre, ajouter pignons de pin, huile de noisettes et brunoise de céleri.
Mettre en poche sans douille

Façonner les cannelloni et réserver au frais.
Découper à la taille souhaitée au moment du service

2. CAILLES ROTIES

8 Cailles
5 cl d'huile d'olive
Thym frais / Laurier / badiane
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

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°. Émietter avec précaution en raison des petits os

3. JUS BRUN DE CAILLE

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.

4. DRESSAGE/FINITION

150 g de mesclun roquette, pousse de moutarde
10 cl d'huile de noisettes
50 g de pignons de pin
5 cl de vinaigre de cidre
sel fin, poivre moulu
Pm cuisses émiettées

laver et essorer le mesclun
Assaisonner et ajouter les cuisses émiettées
Poser un petit bouquet dans l'assiette.
Ajouter les filets de caille rôtis et les cannellonis.

