

Mes Cailles rôties aux raisins

Ingrédients pour 6 personnes :

6 cailles, assaisonnement, 6 petites escalopes de foie gras, huile d'olive, beurre, sel

Pour le fond blanc de caille :

Les os et parures des cailles, 1 litre d'eau, assaisonnement

Pour la farce fine :

100g de blanc de volaille, 20g de beurre, 5g de sel, 50g de panade, 100g crème, 1 œuf, assaisonnement

Pour la panade :

250g de lait, 125g Farine, 50g Beurre, 4 œufs, assaisonnement

Pour la sauce :

500g de raisins frais, 50g de beurre, sucre, 1 trait de vin cuit

La farce fine :

Confectionner une panade : faire bouillir le lait et le beurre.

Ajouter hors du feu la farine et faire dessécher à feu vif 2mn.

Ajouter également hors du feu les œufs et laisser refroidir.

Passer au hachoir le blanc de volaille.

Mixer le tout à la panade en ajoutant le sel et le beurre pommade, les œufs, la crème.

Ajouter à la farce le foie gras en dés.

Les cailles :

Désosser les cailles en les ouvrant par le dos. Ne garder que l'os des pilons.

Farcir de farce fine et placer au centre une escalope de foie gras. Reforme les cailles.

Les maintenir en forme en les enroulant de papier film.

Le fond blanc de caille :

Cuire les os de caille dans 1litre d'eau pendant 40mn à couvert et à feu doux.

Filter pour obtenir un bouillon limpide et goutteux.

Pocher les cailles 20mn dans une casserole de fond blanc frémissant. Retirer le papier film et les placer dans une poêle. Assaisonner. Dorer sur chaque face dans un peu d'huile d'olive et de beurre.

La sauce :

Chauffer les grains de raisin avec le beurre, une cuillère à café de sucre et le vin cuit. Enrober les grains dans leur jus.

Finition :

Placer les cailles au centre des assiettes. Napper de raisins et leur sauce