

Poitrines de caille farcie de foie gras, la cuisse en ballotin

Ingrédients pour 6 personnes: Prévoir 6 cailles

Pour les poitrines :

12 filets de caille, 3 escalopes de foie gras, sel, ½ de fond blanc de caille

Pour le fond blanc de caille :

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

Pour les cuisses :

12 cuisses de cailles ½ litre de fond blanc de caille, 12 dés de foie gras, 160g de farce fine de volaille

Pour la purée de céleri :

½ céleri, 20g de beurre, sel, sucre, 1dl de crème

Pour la rémoulade :

½ céleri, 1 pomme, huile d'olive, sel, sucre, vinaigre balsamique blanc

Pour la compote de pomme :

1 pomme, 1 trait de vinaigre balsamique blanc, 10g de sucre

Finition :

20g de truffe, quelques gouttes d'huile de noisette, fleur de sel

Découper les cailles :

Retirer sur chaque caille les cuisses et les suprêmes.

Le fond blanc de caille :

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

Filtrer pour obtenir un bouillon limpide et goutteux. Séparer le bouillon en 2 parties de ½ litre environ.

Les cuisses :

Désosser les hauts de cuisse et les farcir avec un dé de foie gras et une cuillère à café de farce fine.

Entourer de papier film pour donner une belle forme de jambonnette dodue. Cuire 25mn à tous petits frémissements dans ½ litre de fond blanc de caille. Laisser refroidir dans le bouillon.

Les poitrines :

Couper chaque escalope de foie gras en 4 triangles légèrement plus petits que les poitrines de caille.

Faire une incision au centre des poitrines de caille et y glisser un triangle de foie gras. Enrouler les poitrines dans une feuille de papier film et cuire 15mn dans ½ litre de fond blanc de caille. Laisser refroidir dans le bouillon.

La purée de céleri :

Cuire le ½ céleri retailés en gros cubes jusqu'à ce qu'ils soit fondant dans un peu d'eau et avec la crème, le beurre, sel, sucre. Mixer finement pour obtenir une purée souple. Réserver.

La rémoulade :

Tailler le céleri et la pomme en dés de 3mm. Les glacer à blanc dans un peu d'eau avec sel, sucre, un filet d'huile d'olive et un trait de vinaigre balsamique. Réserver.

Le coulis de pomme :

Cuire la pomme épépinée mais non épluchée dans un peu d'eau avec le sucre et un trait de vinaigre balsamique blanc. Mixer et réserver en pipette.

Dressage :

Faire un rond de purée de céleri au fond de 6 assiettes plates. Faire tout autour des points de coulis de pomme à l'aide de la pipette.

Avec un emporte-pièce de 8cm de diamètre, déposer un socle rémoulade, poser dessus harmonieusement les suprêmes et les cuisses. Finir avec des bâtonnets de pomme et une julienne de truffe. Enfin déposer sur le tout quelques gouttes d'huile de noisette.