

« Caille farcie en coque de Sésame, mousseline de volaille en duo de chou vert, purée de petits pois frais et sa réduction de jus »

Pour 4 personnes

2 pièces de cailles, de 250 g

Désossé les cailles et conserver les carcasses.

Nettoyer les carcasses et les lavés, réserver au frais.

- **Éléments de la mousseline**

100 g de filet de dinde, 80 g de crème, 1 jaune, 10 g de trompettes séchées, morilles ou truffes

Couper la chair de dinde en plusieurs morceaux et la mixer avec la crème et jaune d'œuf. Puis ajouter les morilles, ou la truffe haché, sur un peu de glace pilé, pour éviter que la farce ne chauffe de trop

Assaisonner à 14 g de sel par Kg de farce.

- **Confection de la caille en coque.**

10 feuilles de choux verts

Blanchir fortement les feuilles de choux vert et refroidir rapidement.

Disposer les feuilles sur un film alimentaire, puis mettre un peu de farce et le suprême de caille, une escalope de foie gras, un peu de farce, et finir avec la cuisse de caille.

Puis à l'aide du papier film, former une boule.

Cuire la caille à la vapeur 4 minutes, et la refroidir au frais.

Puis paner à l'anglaise (chapelure et sésame) frire 2 à 3 minutes à 170°

Passer au four 10 minutes à 180° avec une noix de beurre.

- **Base pour la sauce**

Carcasses des cailles, 80 g de carottes, 80 g de céleri, 100 g d'oignons, 1gousses d'ail, 1 bouquet garni, 2 dl de porto ou de cognac, 2 dl de vin rouge, 100 g de tomates fraîches

Réaliser un jus de caille, filtrer au chinois étamine, réduire et monter au beurre.

- **Pour la purée de petits pois**

600 g de petits pois écosés, 1 prise de sucre

Cuire les petits pois à l'anglaise et mixer, passer au tamis et réservé.

Recette proposée par :

Didier SOULIER

Le Restaurant Le Prieuré

54630 Flavigny-sur- Moselle