

# CAILLES AUX CERISES

Mai 2019

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 cailles fermières (250 g pièce)
- ★ 250 g de cerises fraîches ou en conserve (bocal de 370 ml)
- ★ 1 bocal de girolles (370 ml)
- ★ 125 g de chair à saucisse
- ★ 1 orange Bio
- ★ 2 échalotes
- ★ 12,5 cl de vin rouge (Côtes du Rhône)
- ★ 30 g de beurre
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 3 cuillères à soupe de cognac
- ★ 4 cuillères à café de fond de veau déshydraté
- ★ 4 clous de girofle
- ★ 15 baies de genièvre
- ★ 2 pincées de cannelle moulue
- ★ 2 brins de cerfeuil
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Dénoyateur, Égouttoir, Bol, Poêle, Jatte, Casserole, Cocotte en fonte

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 18,45 € (soit 4,61 € par personne)



## Recette :

Si les cerises sont fraîches (en saison), les laver, les sécher, les équeuter et les dénoyauter. Si les cerises sont en conserve, les égoutter et les dénoyauter. Peler les échalotes et les émincer finement. Égoutter les girolles. Prélever les zestes de l'orange, les couper en fins filaments, presser le jus dans un bol. Dans une petite poêle, faire suer la chair à saucisse émietlée pendant 4 minutes en remuant sans cesse, l'égoutter. Dans une jatte mélanger la chair à saucisse avec 1 cuillère à soupe de cerises hachées, 1 cuillère à soupe de girolles hachées, 1 cuillère à soupe de cognac et du poivre moulu. Farcir les cailles avec ce mélange et les brider. Dans une petite casserole, porter à frémissement 12,5 cl d'eau, arrêter le feu, ajouter le fond de veau déshydraté et bien mélanger. Saler et poivrer les cailles et les mettre à rôtir à feu moyen avec le beurre et l'huile, dans une cocotte pendant quelques minutes en les retournant souvent. Flamber avec le reste de cognac (Jamais sous la hotte allumée). Ajouter les échalotes émincées, le vin, la moitié du jus d'orange, le fond de veau, la moitié des zestes d'oranges hachés, les clous de girofle, les baies de genièvre, la cannelle, saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux et à couvert durant 40 minutes en retournant les cailles régulièrement. 5 minutes avant la fin de cuisson, incorporer le reste de cerises et de girolles. Servir les cailles nappées de sauce, entourées de cerises et de girolles. Décorer avec le reste des zestes et quelques pluches de cerfeuil.

 Que ce soit fraîches ou en conserve, utiliser des *bigarreaux* ou des *griottes*.

## Boisson :

Un rouge : un Cahors, un Chinon ou un Gigondas servi à 16°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.