

CAILLES EN CROÛTE SAUCE AUX MORILLES

Décembre 2003 (Révisé en octobre 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 cailles fermières
- ★ 4 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 100 g de lardons nature
- ★ 100 g de foies de volaille
- ★ 1 côte de veau
- ★ 2 cuillères à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 1 tranche de pain de mie
- ★ 1 œuf
- ★ 1 cuillère à soupe de cognac
- ★ 100 g de foie gras de canard en conserve
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 échalotes
- ★ 20 g de beurre
- ★ 10 g de morilles séchées
- ★ 10 cl de crème fraîche liquide
- ★ 10 baies roses
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Robot ménager, 3 bols, Cocotte en fonte, Pinceau alimentaire, 2 casseroles, Plat à four, Fouet

Préparation : 40 mn

Préchauffage : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Délicate

Coût (indicatif) : 24,30 € (soit 6,08 € par personne)



Recette :

Désosser la côte de veau et couper la viande en dés. Mettre le robot en position hachoir. Casser l'œuf, séparer le blanc du jaune et réserver chaque partie dans 2 petits bols. Dans le bol du hachoir, mettre les morceaux de veau, les foies de volaille, les lardons, le pain de mie en petits morceaux, les baies roses écrasées entre les doigts, hacher finement, ajouter le blanc d'œuf et le cognac, saler, poivrer généreusement et bien mélanger.

Farcir les cailles avec le hachis et les brider avec de la ficelle alimentaire. Les faire dorer sous toutes leurs faces dans la cocotte avec l'huile chaude, saler et poivrer. Les laisser refroidir sur du papier absorbant. Faire tremper les morilles dans un bol d'eau chaude. Dans une casserole verser 20 cl d'eau, porter à frémissement, arrêter la cuisson, incorporer le fond de volaille et bien mélanger. Éplucher et émincer les échalotes. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7) durant 15 minutes. Envelopper chaque caille dans un rond de pâte en éliminant l'excès de pâte et en soudant bien les bords. Badigeonner au jaune d'œuf avec le pinceau. Dans les chutes de pâte faire des motifs décoratifs et les coller au jaune d'œuf sur les cailles apprêtées. Laisser reposer au frais durant 30 mn.

Rincer les morilles, les égoutter et les couper en 8. Dans une casserole faire fondre le beurre, faire suer les échalotes 3 minutes et mouiller avec le fond de volaille. Saler et poivrer. Maintenir à légère ébullition 5 minutes, ajouter la crème liquide et prolonger l'ébullition 2 minutes tout en fouettant; incorporer le foie gras coupé en petits dés, les morilles et laisser homogénéiser cette sauce à feu très doux en mélangeant continuellement. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud. Mettre les cailles dans un plat à four et enfourner pour 20 minutes. Servir accompagné de pommes fruits fondantes et de raisins blancs caramélisés, la sauce aux morilles et au foie gras en saucière.

Boisson :

Un Saint Emilion servi à 17°C. (*)

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