

CAILLES EN CROÛTE SAUCE AUX MORILLES

Liste des courses

- 4 cailles fermières
- 4 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- Lardons nature (100 g)
- Foies de volaille (100 g)
- 1 côte de veau
- Fond de volaille déshydraté
- 1 tranche de pain de mie
- 1 œuf
- Cognac
- Foie gras de canard en conserve (100 g)
- Huile d'arachide
- 2 échalotes
- Beurre (20 g)
- Morilles séchées (10 g)
- Crème fraîche liquide (10 cl)
- 10 baies roses