

Cailles lardées farcies aux fruits secs, champignons du moment et pommes grenailles



Pour : 6 personnes

Temps de préparation : 60mn

Temps de cuisson : 45mn

Temps de repos : Aucun

Ingrédients



Pour la viande :

6 cailles
6 tranches de lard fumé
120 g de raisins secs de Corinthe
8 abricots secs
6 dattes fraîches
50 g noisettes hachées
25 cl de Porto rouge
3 cl Huile d'arachide
Sel fin
Poivre du moulin

Pour la sauce :

1,5 pamplemousse rose
60 g de sucre en poudre
6 cl de vinaigre de Xérès
250 g de champignons de saison

Pour la garniture :

800 g de pommes de terre grenaille
3 échalotes
3 cl d'huile d'olive
10 cl d'huile d'arachide
1 aromate ail, thym, laurier
Sel fin
Poivre du moulin
Quelques feuilles de persil plat

Descriptif



Pour la viande

Faire tremper les dattes, les abricots et les raisins secs dans le porto tiède pendant 20 min, puis les égoutter. Hacher ensuite tous les fruits secs. Saler et poivrer l'intérieur des cailles, puis les farcir de mélange de fruits secs. Envelopper ensuite chaque caille dans une tranche de poitrine fumée. Attacher les cailles avec de la ficelle à rôti en maintenant les pattes et le lard bien serrés. Dans une cocotte, faire chauffer un filet d'huile et colorer les cailles sur toutes les faces, puis les débarrasser.

Pour la gastrique de pamplemousse

Préchauffer le four à 200 °C. Peler 1 pamplemousse à vif. Lever les segments et les couper en petits dés. Presser 1/2 pamplemousse. Dans la même cocotte chaude, verser le sucre et le caraméliser. Dès que la coloration désirée est atteinte, décuire avec le vinaigre de Xérès, ajouter le jus de pamplemousse et laisser réduire à consistance sirupeuse. Remettre alors les cailles dans la cocotte et les arroser soigneusement de sauce. Enfourner ensuite pendant environ 10 min. Ajouter les dés de pamplemousse à la fin et conserver au chaud.

Pour les champignons

Laver rapidement les champignons, les sécher et les couper en quartiers. Dans une poêle chaude sur un feu vif, verser un filet d'huile d'olive puis colorer rapidement les champignons. Les assaisonner de sel fin et de poivre, puis les débarrasser. Laver le persil et le ciseler finement avant de le mélanger aux champignons.

Pour les pommes de terre

Laver les grenailles, les sécher puis les couper en 2 ou en 4 selon leur taille. Éplucher les échalotes et les ciseler finement. Dans une cocotte sur un feu doux avec de l'huile, faire revenir les échalotes pendant environ 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajouter ensuite les aromates (en écrasant au préalable la gousse d'ail) puis les grenailles et le sel. Laisser cuire à couvert pendant 15 à 20 min en remuant régulièrement.

Pour le dressage

Dresser les cailles dans des assiettes plates et les accompagner de pommes de terre grenailles et de champignons, puis les arroser de sauce au pamplemousse. Ajouter quelques dés de pamplemousse sur le dessus et servir aussitôt.



Truc du chef :

Ce plat s'accorde parfaitement avec le vin RIGAL Madiran PHORCYS. Vous pouvez également réaliser votre sauce gastrique avec des oranges.