Jean-Yves Corvez

Gibiers

Fricassée de cailles aux raisins

55 min	40 min	15 min	0	373
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des pommes surprises

1. Préchauffer le four à 210°C(Th.7).
2. Égrainer le raisin et peler les grains à l'aide d'un petit couteau. Réserver dans un bol.
3. Ajouter le vin sur les raisins, et laisser mariner.
4. Couper le talon des pommes, et découper un chapeau.
5. Vider les pommes à l'aide d'une cuillère parisienne, en commençant par le cœur. Laisser environ 1cm d'épaisseur pour les parois et réserver la chair des pommes dans un bol.
6. Faire la même chose avec les chapeaux. Réserver également la chair.
7. Eplucher et ciseler l'échalote. Réserver.
8. Faire fondre le beurre dans une poêle, y faire revenir la moitié des échalotes et la chair des pommes. Remuer.
9. Ajouter ensuite un tiers des raisins, puis couper le feu. Saler, poivrer et remuer.
10. Remplir les pommes avec cette garniture, et refermer avec les chapeaux.
11. Déposer les pommes dans un plat allant au four, arroser d'un filet d'huile d'olive sur le dessus et enfourner 15

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la fricassée de cailles aux raisins

- 4 **Caille(s)**
- 4 **Pomme(s)**
- 40 **Raisin noir**
- 1 dl **Vin blanc**
- 2 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 20 g **Beurre**
- 2 **Echalote(s)**
- 3 cl **Huile d'olive**
- 1 dl **Fond brun de volaille**

minutes.

Étape 2

Préparation des cailles

1. Désosser la caille : couper le cou, le bout des pattes et les ailerons avec des ciseaux.
2. Mettre la caille sur le ventre et inciser le long de la colonne vertébrale. Inciser ensuite perpendiculairement au niveau des omoplates.
3. Avec la pointe du couteau, décoller les sot-l'y-laisse.
4. Poser la caille sur un flanc, couper la cuisse à partir du sot-l'y-laisse en longeant la pointe de l'os du bréchet.
5. Retourner la cuisse d'un coup sec pour la déjointer, et couper pour prélever la cuisse. Réaliser la même opération avec l'autre cuisse.
6. Mettre la caille sur le dos, tirer la peau autour des suprêmes, ou blancs, et inciser au centre le long du bréchet.
7. Au niveau de la fourchette, déjointer une omoplate de la carcasse et dégager le suprême en grattant la chair le long de l'incision. Faire de même de l'autre côté.
8. Réserver les quatre morceaux de viande.
9. Remettre la poêle qui a servi à la garniture des pommes sur feu vif et y ajouter un peu d'huile d'olive.
10. Saler les morceaux de caille, puis les déposer côté peau dans la poêle. Laisser dorer sur feu doux.
11. Retourner les morceaux à l'aide d'une pince pour ne pas les piquer, et couvrir pendant 7 à 8 minutes.
12. Quand les suprêmes sont cuits, les retirer de la poêle et laisser les cuisses encore 2 à 3 minutes à couvert.
13. Enfin, sortir les cuisses et mettre le reste d'échalote.
14. Bien remuer et déglacer avec le Pineau des Charentes dans lequel a trempé le raisin. Bien gratter la poêle pour décoller tous les sucs de cuisson.
15. Ajouter le fond de volaille et bien mélanger. Ajouter enfin les raisins, remettre les morceaux de caille dans la sauce, couvrir 30 secondes.
16. Ajouter la crème liquide, mélanger et retirer du feu.

Étape 3

Dressage

1. Sortir les pommes surprises du four et les déposer au milieu des assiettes de dressage.
2. Disposer ensuite les morceaux de cailles et les raisins tout autour des pommes. Arroser de sauce.