



Gibiers

Cailles farcies, sauce au sauternes



1h40

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

40 min

CUISSON

0

REPOS

592

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les cailles aux raisins

4 Caille(s)

1 Sel

1 Poivre

10 cl Vin blanc

2 c. à soupe Huile d'olive

10 cl Eau

Ingrédients pour la farce

100 g Foie gras mi-cuit

100 g Raisin noir

Ingrédients pour la sauce au Sauternes

15 cl Vin doux naturel

10 cl Vin blanc

100 g Beurre

2 Echalote(s)

**15 cl Crème liquide
(fleurette)**

1 Sel

1 Poivre

Étape 1

Préparation des cailles et de la farce

- 1 Vérifier que les cailles sont bien vidées, les laver sous un filet d'eau froide, puis les sécher sur un papier absorbant.
- 2 Détailler le foie gras en petits dés.
- 3 Eplucher les grains de raisin, les couper en 2, les épépiner, puis les couper de nouveau en 2.
- 4 Dans 1 bol, mélanger le foie gras et les raisins.
- 5 Saler et poivrer l'intérieur des cailles et les garnir de farce au foie gras et aux raisins.
- 6 Faire chauffer l'huile dans une cocotte.
- 7 Ajouter les cailles et les faire revenir sur toutes leurs faces jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 8 Mouiller avec l'eau et le Sauternes et laisser mijoter 20 minutes à petit frémissement.

Étape 2

Préparation de la sauce au Sauternes

- 1 Eplucher les échalotes et les émincer finement.
- 2 Dans une casserole à fond épais, faire fondre la moitié

du beurre. Réserver le reste au réfrigérateur, il doit rester très froid.

- 3** Ajouter les échalotes et les faire revenir sans coloration pendant 2 minutes en mélangeant souvent. Saler et poivrer.
- 4** Ajouter le Sauternes et le vin blanc sec. Porter à ébullition et faire réduire de moitié sur feu moyen.
- 5** Ajouter le crème fleurette et faire de nouveau réduire d'un tiers.
- 6** Ajouter le beurre très froid et l'incorporer à l'aide d'un fouet.
- 7** Passer la sauce au travers d'un chinois pour la filtrer, réserver au chaud.

Ingrédients pour le dressage

400 g **Raisin noir**

Étape 3

Dressage

- 1** 5 minutes avant la fin de la cuisson des cailles, ajouter les grains de raisin entiers dans la cocotte.
- 2** Déposer les cailles sur 4 assiettes chaudes et les entourer de grains de raisin.
- 3** Napper les cailles de sauce au vin, servir sans attendre.
- 4** La sauce peut également être présentée dans de petits ramequins chauds placés dans les assiettes. Cela permet de garder les assiettes nettes pour décortiquer ces délicats petits oiseaux.