



#### Gibiers

# Cailles farcies, sauce au sauternes



1h40 1h 40 min 592 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS

**CALORIES** 

#### 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.
- Mouiller avec l'eau et le Sauternes et laisser mijoter 20 minutes à petit frémissement.

#### Étape 2

Préparation de la sauce au Sauternes

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

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

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

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

#### Étape 3

### Dressage

- 5 minutes avant la fin de la cuisson des cailles, ajouter les grains de raisin entiers dans la cocotte.
- Déposer les cailles sur 4 assiettes chaudes et les entourer de grains de raisin.
- Napper les cailles de sauce au vin, servir sans attendre.
- 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.

## Ingrédients pour le dressage

400 g Raisin noir