Julien Cadiou

Gibiers

Caille en deux cuissons et fruits poêlés

50 min	30 min	20 min	0	252
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les cailles

- 4 **Caille(s)**
- 400 g **Graisse de canard**
- 2 **Pomme(s)**
- 2 **Poire**
- 1 **Coing**
- 1 **Citron(s)**
- 20 cl **Beurre clarifié (ghee)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 branche(s) **Thym**
- 1 **Huile d'arachide**
- 1 **Porto**

Étape 1

Désosser la caille

1. A l'aide d'un couteau d'office, commencer par séparer les cuisses.
2. Avec des ciseaux, couper l'extrémité des ailes puis détacher au couteau les suprêmes.
3. Couper le long de la carcasse pour récupérer le maximum de chair.
4. La carcasse peut être utilisée dans une autre recette pour réaliser un bouillon.
5. A l'aide de ciseaux, manchonner les cuisses : couper l'extrémité de l'os qui dépasse. Vérifier qu'il ne reste pas de morceaux d'os avant de faire cuire les cailles.
6. Réserver les cailles dans un plat.

Étape 2

Préparation des fruits

1. Avec un couteau d'office, couper le citron en deux.
2. Couper la base des poires et les tailler en deux dans la longueur.
3. Ôter le cœur à l'aide d'une cuillère à pommes parisienne. Citronner la chair du fruit pour éviter son oxydation.

4. Couper la base des pommes et les couper en deux. Retirer le cœur avec la cuillère à pommes parisienne.
5. Retirer le pédoncule et les tailler en quartiers. Citronner les morceaux sur toutes les faces.
6. Réserver les quartiers de pommes avec les demi-poires sur une assiette.
7. A l'aide d'un couteau éminceur, parer les deux extrémités des coings puis les tailler en quartiers.
8. Avec un emporte-pièce, tailler les quartiers de coings en demi-cercle en éliminant la peau.
9. Parer le côté droit des demi-cercles avec un couteau d'office. Citronner le fruit puis le réserver avec les autres fruits.

Étape 3

Cuisson des cuisses de caille et des fruits

1. Déposer la graisse de canard dans une casserole. Faire chauffer.
2. Ajouter le thym et l'ail en chemise (pas épluché).
3. Lorsque la graisse est complètement liquide et bien chaude, ajouter les cuisses de caille.
4. Baisser le feu et laisser confire le temps de la préparation des autres ingrédients.
5. Mettre une poêle à chauffer avec le beurre clarifié. Une fois le beurre chaud, ajouter les morceaux de coing et les saisir des deux côtés.
6. Mettre les demi-poires et les pommes dans la poêle, côté chair. Les saisir des deux côtés.
7. Baisser à feu doux et couvrir la poêle pour terminer la cuisson.
8. Après 2 à 3 minutes, piquer les fruits avec un couteau pour vérifier la cuisson : ils doivent être tendres mais rester légèrement fermes. Réserver au chaud.

Étape 4

Cuisson des suprêmes

1. Mettre une poêle à chauffer sur feu vif avec un filet d'huile d'arachide.
2. Saler les suprêmes de caille et les ajouter côté peau lorsque la poêle est chaude.
3. Quand ils sont colorés, les retourner et les laisser cuire de l'autre côté.
4. Débarrasser sur une assiette.
5. Après 10 à 15 minutes de cuisson, retirer les cuisses de caille de la graisse et les déposer sur du papier absorbant.

Étape 5

Dressage

1. Dresser les morceaux de caille sur un assiette de service en les superposant.

2 Disposer à côté un morceaux de chaque fruit.

3 Assaisonner d'un trait de porto réduit et servir.