Gibiers

Cailles farcies à la limousine

1h20	40 min	40 min	0	682
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la farce

- 150 g **Foie(s) de volaille**
- 60 g **Lard fumé**
- 20 g **Beurre**
- 80 g **Foie gras cuit**
- 100 g **Châtaigne**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 1 c. à soupe **Cognac**

Ingrédients pour les cailles farcies

- 4 **Caille(s)**
- 20 cl **Porto**
- 30 g **Beurre**
- 8 cl **Eau**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

- 300 g **Girolle(s)**

Étape 1

Préparation de la farce

1. Faire fondre le beurre dans une poêle anti-adhésive et ajouter le foie de volaille. Faire sauter pendant 3 minutes.
2. Transférer le tout dans le bol d'un mixeur, mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Tamiser dans une passoire fine placée au-dessus d'un bol.
4. Couper le lard en lardons très fins, les verser dans un saladier.
5. Ajouter la purée de foie de volaille, le foie gras, les châtaignes émiettées, le jaune d'œuf, la crème et le Cognac.
6. Saler, poivrer et mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une farce homogène.

Étape 2

Préparation et cuisson des cailles farcies

1. Farcir les cailles vidées avec la farce, les refermer et les brider avec de la ficelle de cuisine.
2. Faire fondre le beurre dans une cocotte. Ajouter les

cailles et les faire dorer pendant 10 minutes en les retournant à mi-cuisson.

3. Ajouter le Porto et l'eau, baisser sur feu moyen. Couvrir la cocotte et laisser mijoter les cailles pendant 20 minutes.

4. Pendant le temps de cuisson des cailles, préparer la garniture.

Étape 3

Préparation de la garniture

1. Nettoyer les girolles, retirer le pied. Couper les grosses en deux avec un couteau d'office.

2. Les passer rapidement sous l'eau froide et les éponger avec du papier absorbant.

3. Peler l'échalote et l'émincer finement avec un couteau éminceur.

4. Chauffer l'huile et le beurre dans une poêle. Ajouter l'échalote émincée et la faire revenir.

5. Ajouter ensuite les girolles, les saler, les poivrer et les faire cuire pendant 10 minutes en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.

6. Égoutter les artichauts de leur jus, les ajouter aux girolles afin de les réchauffer.

7. Ôter la poêle du feu et réserver la garniture au chaud.

Étape 4

Finition et dressage

1. Une fois le temps de cuisson des cailles passé, les retirer de la cocotte et les disposer dans un saladier. Couvrir et réserver au chaud.

2. Ajouter du beurre à la sauce dans la cocotte et mélanger avec un fouet. Poursuivre la cuisson pendant quelques minutes pour qu'elle épaississe.

3. Disposer les cailles dans un plat, les napper de sauce.

4. Disposer la garniture tout autour des cailles, parsemer de thym.

5. Servir le plat chaud.

1 **Echalote(s)**
200 g **Coeur(s) d'artichaut**
20 g **Beurre**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la finition

30 g **Beurre**
1 branche(s) **Thym**