



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 **Girole(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 émietées, 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**