

*Autres volailles*

Caille rôtie farcie à la figue, au foie gras et à la truffe



40 min **20 min** **20 min** **0** **832**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les cailles

4 **Caille(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la farce

400 g **Foie gras cru**
4 tranche(s) **Brioche**
8 **Figue séchée**
4 c. à soupe **Vinaigre de vin**
20 g **Truffe**
0.5 botte(s) **Persil plat**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
1 trait **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation de la farce et cuisson

- 1 Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7).
- 2 Couper la brioche en tranches, puis en julienne et enfin en cubes. Réserver.
- 3 Couper le foie gras en dés de la même façon.
- 4 Emincer grossièrement le persil et la ciboulette. Réserver.
- 5 Couper les figues en petits dés.
- 6 Utiliser les figues fraîches, ou des figues sèches.
- 7 Couper la truffe en très fines lamelles, puis en dés.
- 8 Poser une poêle sur feu vif, sans matière grasse. Assaisonner le foie gras de sel et de poivre.
- 9 Placer le foie gras dans la poêle chaude. Le faire revenir pendant quelques secondes.
- 10 Puis verser de l'huile d'olive dans la poêle. Ajouter ensuite la brioche et les figues. Saler, poivrer et mélanger.
- 11 Verser le reste d'huile d'olive et un peu de vinaigre. Mélanger puis laisser réduire pendant quelques

secondes.

- 12 Ajouter les herbes fraîches et la truffe. Mélanger et débarrasser dans un saladier.
- 13 Couper et retirer les ficelles qui enroulent les cailles. Les rincer sous l'eau courante.
- 14 Les sécher à l'aide d'un torchon, puis garnir l'intérieur de farce.
- 15 S'il reste de la farce, il est possible de la mettre dans le plat de cuisson pour ensuite poser la caille dessus.
- 16 Saler la caille. La mettre au four pendant environ 10 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir la caille du four. Faire attention à ne pas trop la cuire, elle doit rester rosée.
- 2 La couper en deux au niveau de la colonne vertébrale, en un coup sec.
- 3 Disposer les deux moitiés de caille dans l'assiette. L'entourer de farce restante.