

*Autres volailles*

# Caille, ginseng, noix de pécan et chocolat



**45 min**
**20 min**
**25 min**
**0**
**354**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISON   REPOS   CALORIES

## Étape 1

### Cuisson de la caille et du bouillon

- 1 Remplir une casserole d'eau, la poser sur feu vif. Ajouter le gros sel et le ginseng.
- 2 Couper le gingembre frais en lamelles, l'ajouter dans le bouillon. Puis ajouter les giroles déshydratées.
- 3 Quand le bouillon est à ébullition, plonger la caille. Baisser le feu et la laisser cuire pendant 8 minutes, en vérifiant qu'elle reste bien au fond de la casserole.
- 4 Dénoyer les olives puis les émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Allumer le four à 220 °C (Th. 7-8). Placer les olives sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, directement dans le four.
- 6 Ajouter les noix de pécan dans le four, à côté des olives.
- 7 Retirer la caille du bouillon, l'égoutter sur une grille. Laisser le bouillon continuer à chauffer sur feu doux.
- 8 Faire chauffer une poêle avec le beurre. Ajouter du sel et du ginseng.
- 9 Retirer les noix de pécan du four, laisser les olives pendant encore quelques minutes. Augmenter la température à 240 °C (Th. 8).

Poser la caille dans la casserole contenant le beurre. La

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour les cailles

**4 Caille(s)**  
 20 g **Beurre**  
 10 g **Ginseng**

#### Ingrédients pour le bouillon

40 g **Girole(s)**  
 20 g **Ginseng**  
 30 g **Gingembre frais**  
 1 **Gros sel**

#### Ingrédients pour le dressage

60 g **Noix de pécan**  
 40 g **Olives noires**  
 20 g **Chocolat noir**  
 1 c. à soupe **Cacao en  
poudre**

- 10 Poser la caille dans la casserole contenant le beurre. La faire dorer sur toutes ses faces, tout en l'arrosant de beurre.
- 11 Quand elle est cuite, la retirer de la poêle et l'égoutter sur la grille.
- 12 Stopper la cuisson du bouillon.
- 13 Sortir les olives du four. Les réserver dans un bol.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Couper les suprêmes de la caille. Détacher les pilons des cuisses, poser le tout dans un bol.
- 2 Verser le bouillon dessus.
- 3 Hacher les noix de pecan. Les parsemer sur la caille.
- 4 Ajouter des olives déshydratées.
- 5 Râper quelques copeaux de chocolat noir dessus.
- 6 Parsemer dessus un peu de cacao en poudre à l'aide d'un chinois.