

## *Cailles farcies au pain d'épices et foie gras, sur un lit de chou rouge.*



### *Pour 6 convives :*

- 6 cailles
- 6 tranches de poitrine fumée
- 100g de foie gras mi-cuit ou en bloc
- 6 tranches de pain d'épices
- graisse de canard
- 20g de foie gras pour lier la sauce
- 1 cuillère à soupe de féculé de pomme de terre pour la liaison

### *Pour le fond de caille :*

- 1 gros oignon
- 2 échalotes
- 1 carotte
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 bouquet garni
- 15cl de vin blanc sec

### *Pour la farce :*

- 100g de talon de jambon,
- 100g de chair à saucisse
- 2 poignées de raisins de Corinthe trempés dans un ramequin de cognac
- 2 échalotes
- 75g de foie gras en bloc
- 2 tranches de pain d'épices
- 1 pot individuel de fromage blanc à 20%
- sel poivre si nécessaire
- 1 à 2 pommes
- persil, ciboulette

### *Pour la garniture :*

- 1 beau chou rouge
- 150 ml de vin rouge
- 1 clou de girofle
- 2 pommes

- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 1 pincée de cannelle
- des chanterelles

### En cuisine :

1. Pour le désossage, je vous renvoie à la vidéo de marmiton.
2. Avec les os, préparer un fond. Bien-sûr pour vous faciliter la tâche, vous pouvez utiliser du fond de veau tout prêt. Sinon, si vous vous sentez en forme, voici les étapes à suivre : enfourner les carcasses telles quelles dans un four chauffé à 240°, pour les pincer vivement. Les retourner pour les dorer sur tous les faces. A mi-cuisson, ajouter la garniture composée des oignons, échalotes et carottes coupés en dés.
3. Une fois, que cette garniture est bien dorée, la verser dans un faitout, verser le vin blanc, le concentré de tomates, ajouter le bouquet garni, et couvrir avec de l'eau. Laisser mijoter 2 heures au moins à petit bouillon. Filtrer et récupérer le fond.
4. Avant de préparer la farce, faire tremper pendant une heure ou deux les raisins de Corinthe dans le cognac (on peut également utiliser du calva).
5. Eplucher les pommes, les couper en dés et les faire revenir quelques minutes dans le beurre. Les pommes doivent rester un peu croquantes.
6. Dans un robot mixer, réunir les échalotes épluchées, le jambon, le foie gras, le fromage blanc, les herbes et le pain d'épices. Une fois le tout bien mixé, verser ce mélange dans un saladier, y incorporer la chair à saucisse, les raisins égouttés et les dés de pommes, goûter la farce, et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
7. Garnir les cailles avec cette farce. Refermer le dessous des cailles avec un cure-dent et fermer les autres orifices avec une aiguille et de la ficelle de cuisson. (et oui, aujourd'hui je me mets à la couture !)
8. Entourer les cailles d'une tranche de poitrine fumée, et ficeler le tout.
9. Faire revenir les cailles dans une cocotte, dans un peu de graisse de canard, les dorer sur toutes leurs faces. Une fois qu'elles sont bien dorées, les flamber avec le ramequin de cognac. Compléter avec du fond de caille, couvrir et enfourner 3/4 d'heure, une heure à 200°.
10. Pendant ce temps, faire poêler les chanterelles.
11. Tailler le chou en lanières, le faire revenir dans un peu de graisse de canard, ajouter le clou de girofle, déglacer avec le vinaigre puis ajouter le vin, la cannelle et les pommes épluchées, coupées en dés, saler, poivrer, couvrir et laisser cuire 1 heure.
12. A la fin de la cuisson des cailles, lier la sauce avec les 20 g de foie gras, et si nécessaire avec la fécule de pomme de terre. (Prélever un peu de jus de cuisson, et le mélanger avec la fécule dans un ramequin avant de la rajouter au reste de sauce).
13. Si le mélange ne se fait pas correctement, passer la sauce au mixer.
14. Rectifier l'assaisonnement.
15. Griller légèrement les tranches de pain d'épices.
16. Pour le dressage, poser un lit de chou rouge, puis une caille sur un canapé de pain d'épices. Mettre une petite tranche de foie gras sur la caille. Compléter avec les chanterelles réchauffées et la sauce.

*Ça sent beau dans la cuisine*

<http://casentbeau.canalblog.com/>  
[casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](mailto:casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)

