

TOURTE DE CAILLE AUX AGRUMES

DENREES POUR 4 PERSONNES

BASE

- ⊕ 2 cailles
- ⊕ 60 gr de foie gras cru
- ⊕ 150 gr de pâte feuilletée
- ⊕ 1 jaune d'oeuf
- ⊕ sel, poivre

FARCE

- ⊕ Chair de caille (cuisses+petits filets)
- ⊕ 1 cuill à caf de gingembre confit
- ⊕ ½ zeste d'orange
- ⊕ ½ zeste de citron vert
- ⊕ ¼ de jus de citron
- ⊕ 1 cuill à caf d'alcool d'orange
- ⊕ 1 cuill à caf d'herbe hachée
- ⊕ 20 gr de foie gras
- ⊕ sel (1.5 gr), poivre

SAUCE AGRUMES

- ⊕ 15 gr de sucre roux
- ⊕ 10 gr de vinaigre
- ⊕ 15 cl de jus d'agrumes
- ⊕ 20 cl de fond de caille
- ⊕ Sel, poivre
- ⊕ 1 cuill caf de zestes agrumes
- ⊕ 10 gr de beurre ½ sel

TEMPS
REALISATION
45 mn

TEMPS
CUISSON
15 mn

Notes personnelles

TECHNIQUE DE REALISATION

BASE

- ⊕ Désosser les cailles (voir démo)
- ⊕ Eliminer la peau, réserver les cuisses et les petits filets pour la farce
- ⊕ Abaisser la pâte à 2 mm , détailler 4 disques réserver pour le montage

FARCE

- ⊕ Hacher au couteau les cuisses et les petits filets
- ⊕ Couper le foie gras en petits cubes
- ⊕ Mélanger les ingrédients, réserver au frais

SAUCE ORANGE

- ⊕ Utiliser les carcasses des cailles pour améliorer un fond brun
- ⊕ Caraméliser le sucre et le vinaigre, ajouter le jus d'agrumes, réduire de moitié
- ⊕ Ajouter le fond, réduire de moitié
- ⊕ Assaisonner, ajouter les zestes, monter au beurre

MONTAGE/CUISSON

- ⊕ Répartir la farce dans 4 petits plats
- ⊕ Poser les filets et le foie gras assaisonnés
- ⊕ Recouvrir avec les disques de feuilletage, dorer, faire une cheminée
- ⊕ Cuire 15mn à 185°C (63°C à cœur)

PARMENTIER DE MARCASSIN, PATATE DOUCE ET FRUITS SECS

DENREES POUR 6 PERSONNES

BASE

- ⊕ 1 kg d'épaule de marcassin
- ⊕ 2 cuill à soupe d'huile d'olives
- ⊕ Sel, poivres écrasés, cannelle, badiane, cardamome.
- ⊕ 0.5 lt de fond brun
- ⊕ 20 gr de farine de sarrasin

MARINADE

- ⊕ 0.5 lt de vin rouge
- ⊕ Carottes, oignons, BG, ail
- ⊕ Aromates, huile d'olives
- ⊕ 5 cl Vinaigre balsamique

GARNITURE

- ⊕ 500 gr de patate douce
- ⊕ 40 gr de beurre
- ⊕ 15 cl de lait
- ⊕ Sel, poivre
- ⊕ 25 gr de noix, pistache, noisette
- ⊕ QS de parmesan râpé

TEMPS
REALISATION
60 mn

TEMPS
CUISSON
120 mn

Notes personnelles

TECHNIQUE DE REALISATION

LA VEILLE

- ⊕ Détailler la viande en morceaux
- ⊕ Emincer la garniture
- ⊕ rassembler les éléments, huiler la surface et placer le récipient au frais 12 heures

BASE

- ⊕ Egoutter la viande et la garniture
- ⊕ Porter la marinade à ébullition, écumer
- ⊕ Rissoler la viande et la GA, ajouter la farine (singer)
- ⊕ Ajouter la moitié de la marinade et le fond brun, porter à ébullition
- ⊕ Ajouter les épices
- ⊕ Cuire à couvert à feu doux 1h30 à 2h00 (la viande doit être fondante)
- ⊕ Enlever la viande et l'émietter
- ⊕ Passer et réduire la sauce jusqu'à consistance souhaitée
- ⊕ Rectifier l'assaisonnement, lier la viande avec un peu de sauce, réserver le reste pour servir à part

GARNITURE

- ⊕ Eplucher, laver et émincer les patates
- ⊕ Suer les patates au beurre, ajouter le lait, couvrir d'un papier sulfurisé et cuire à feu doux
- ⊕ Ecraser la purée à la fourchette, assaisonner
- ⊕ Hacher les fruits secs

MONTAGE

- ⊕ Monter en couche en cercles inox légèrement huilés
- ⊕ Cuire au four 170°C/10 à 15 mn

