

Caille farcie au foie gras, foie gras poêlé et risotto crémeux à la courge

Recette de Fabricio Delgaudio

Chef du restaurant Le Sanglier Paresseux à Caseneuve

► Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cailles
- 200g de chair de volaille
- 100g de lard fumé
- 50g de foie gras
- 1 blanc d'oeuf
- 5cl de crème
- poireau, céleri, oignon, carotte
- une cuillère à soupe de sucre
- vinaigre balsamique, huile
- sel, poivre



*La terrasse du Sanglier Paresseux offre une vue spectaculaire
(crédit photo : Le Sanglier Paresseux)*

► Préparation

Désosser le cailles (sauf l'os de la cuisse). Saler, poivrer et réserver.

Au cutter, hacher la chair de volaille avec le lard fumé et le foie gras. Saler et poivrer.

Ajouter un blanc d'oeuf et 5cl de crème puis mixer pour obtenir une farce mousseline.

Farcir les cailles de façon à leur redonner leur forme initiale.

Rôtir les cailles à la poêle puis les faire cuire au four (environ 30 minutes à 180°C).

Pour le jus, faire un fond avec les os. Ajouter un peu de poireau, céleri, carotte et oignon pour l'aromatiser.

Dans une sauteuse, faire revenir un oignon avec une cuillère à soupe de sucre. Laisser caraméliser. Déglacer au vinaigre balsamique puis mouiller avec le fond de caille. Laisser réduire.

Servir avec une petite tranche de foie gras poêlé, quelques légumes racines (carottes, panais, etc...) et un risotto crémeux à la courge.

Servir accompagné d'un Château Fontvert Rouge 2012

CHÂTEAU FONTVERT

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : info@fontvert.com

www.fontvert.com