



CAILLES FARCIES ET SES POMMES NOISETTES

ACCOMPAGNÉES DE SON CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas



NICOLAS



Préparation : 55min
Temps de cuisson : 35min

Niveau : Moyen
Budget : Moyen

POUR 8 PERSONNES

- Cailles : 4 pièces
- Concentré de tomates : 100g
- Crépine de porc : 150g
- Œuf : 1
- Crème liquide : 15cl
- Beurre : 150g
- Fond de brun lié : 50cl
- Carotte, oignon, bouquet garni : 1 pièce
- Pommes de terre : 250g
- Persil : 1/2 botte
- Noisettes : 150g
- Vin blanc : 10cl

Base

- Désosser les cailles et confectionner la farce (gorge de porc, blanc d'œuf, sel, poivre, crème liquide).
- Farcir les cailles, entourer de crépine de porc et ficeler. Les chauffer dans une sauteuse avec un filet d'huile et les faire colorer.
- Ajouter la garniture aromatique taillée en petits cubes et le bouquet garni. Enfourner le plat de cailles à 190°C pendant 15 minutes et à couvert.

Garniture

- Confectionner des billes de pommes de terre à l'aide d'une cuillère à boule parisienne. Les faire blanchir durant quelques minutes puis les sortir de l'eau de cuisson.
- Faire chauffer un filet d'huile et faire rissoler les billes de pommes de terre en finissant avec l'incorporation du beurre.

Sauce

- Retirer les cailles de la cuisson, faire revenir légèrement la garniture aromatique. Déglacer au vin blanc et mouiller au fond de veau brun lié. Passer au chinois étamine.

Finition

- Pour la présentation, saupoudrer de noisettes concassées et grillées et de persil haché.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE CHÂTEAU DES FINES ROCHES 2013

AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE
Nez de fruits compotés, confiturés et de notes de cacao. Joli caractère sur la finesse et la typicité. Joli vin franc et droit.

Pourquoi cette alliance ?
Un vin élégant idéal pour faire honneur à la richesse des saveurs du plat.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur **recettes.nicolas.com**



Le petit plus de...

Diafouka Sidney apprenti en deuxième année de Bac professionnel Cuisine Génie Culinaire et arts de la table (EPMT).

« Demandez à votre boucher de vider et de désosser les cailles et conservez le foie et le gésier à incorporer dans la farce ».