

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



BALLOTINES DE CAILLES, ÉTUVÉE DE FENOUIL, PURÉE DE VITELOTTES

ACCOMPAGNÉES DE SON THE CURIOUS GRAPE
SHIRAZ

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



NICOLAS



Préparation : 1h30min

Niveau : Moyen

Temps de cuisson : 45min

Budget : Moyen

POUR 8 PERSONNES

- Grosses cailles désossées : 8
- Chair à saucisse, Fenouil : 1kg
- Œufs : 4
- Pain trempé dans du lait : 1
- Échalotes : 4
- Gousses d'ail : 2
- Pommes de terre vitelottes : 1kg
- Lait : 40cl
- Beurre : 50g
- Oignon, Citron : 1
- Thym
- Crème : 2cl
- Muscade
- Persil : 1 poignée

Farce

- Mélanger la chair à saucisse avec les œufs.
- Ajouter la mie de pain, les échalotes hachées, l'ail haché, sel, poivre, la muscade et le persil. Mélanger et réserver au frais.

Étuvée de fenouil

- Laver et peler le fenouil, puis le couper en fines lamelles.
- Dans une casserole faire revenir les oignons hachés dans un peu d'huile d'olive, y ajouter le fenouil, le thym et le jus de citron. Saler, poivrer.
- Couvrir et laisser cuire 10min à feu moyen.

Purée de pommes de terre vitelottes

- Cuire les pdt 25 min dans une grande casserole d'eau salée.
- Une fois cuites les éplucher, les écraser avec une fourchette, puis incorporer petit à petit le lait et le beurre. Assaisonner.

Ballotines de cailles

- Poser les cailles à plat et y déposer au centre la farce.
- Rouler fermement le tout et entourer les boudins formés de film alimentaire bien serré. Ajouter une 2ème couche de film.
- Cuire au bain-marie dans une eau à 85°C (juste frémissante) pendant 45 min.

Passer au dressage, puis déguster chaud.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE
**THE CURIOUS
GRAPE SHIRAZ**

VIN AUSTRALIEN

Nez de confiture de cerises, de myrtilles et de notes fumées. Belle bouche équilibrée, vineuse, avec un caractère sur les fruits confits et la réglisse.

Pourquoi cette alliance ?
Le fruité de ce vin, saura parfaitement s'accorder à la chair ferme et goûteuse de la caille.

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

**Le petit plus de...**

Christian Célestin apprenti en terminal Bac professionnel Cuisine (EPMT).

« Cette recette peut-être réalisée avec d'autres volailles ».