

CÔTELETTES DE CAILLE AU
FOIE GRAS DE CANARD ET AUX CÈPES CARAMÉLISÉS
(Recette de Rémy GIRAUD - chef 2 étoiles Michelin)

Ingrédients pour 4 personnes :

4 cailles
4 petites escalopes de foie gras de canard
frais
2 feuilles de pâte à filo
25 g de beurre clarifié
1 dl de jus de caille ou de jus de volaille
20 g de beurre noisette

Pour la purée de cèpes caramélisés :

300 g de cèpes (*frais ou séchés ou surgelés*)
50 g d'échalotes
40 g de beurre frais
QS sel fin & poivre du moulin

Flamber les cailles. Briser les pattes en deux et tirer fermement sur l'une des parties pour enlever les tendons. Couper les ailerons et les réserver. Lever les filets et prélever ensuite les cuisses. Désosser le gras de la cuisse en gardant l'os du pilon que l'on troussera du bout des doigts pour le faire ressortir. Confectionner un petit jus brun avec les carcasses et les ailerons. Vérifier l'assaisonnement et le réserver.

Nettoyer si besoin soigneusement les cèpes. Émincer les échalotes et les faire revenir au beurre avec les cèpes jusqu'à obtenir une coloration blonde. Mixer le tout au blender, assaisonner et remettre à cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur blonde. Rectifier si besoin l'assaisonnement.

Saler et poivrer selon votre goût les escalopes de foie gras de canard et les colorer rapidement à la poêle (*il doit être bien doré mais froid à cœur*). Les laisser refroidir sur du papier absorbant puis couper chaque escalope en deux. Faire chauffer le four à 210°. Assaisonner les cailles et les recouvrir de la purée de cèpes caramélisée. Disposer un morceau de foie gras sur les filets et mettre la cuisse tête bêche de façon à simuler une côtelette. Assaisonner et enrouler dans une bande de pâte à filo beurrée de 3 à 4 cm de large. Poêler à coloration de chaque côté puis cuire dans un four ramené à 200° durant 6 à 8 minutes.

Dans une poêle, faire fondre le beurre jusqu'à la couleur noisette et verser dessus le jus de caille (*ou de volaille*). Passer le tout au chinois et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Déposer une cuillère de jus de caille (*ou de volaille*) dans chacune des assiettes et disposer dessus 2 côtelettes de cailles par personne. Accompagner avec la garniture de votre choix.

Suggestions de garnitures :

Une simple salade ou une purée de céleri à la cannelle ou une cocotte de légumes de saison ou un risotto de pomme de terre ...

Vous pouvez aussi utiliser des champignons de Paris, des trompettes de la mort, des girolles ou des mousserons.

Si vous choisissez des morilles, il faut impérativement les cuire car les morilles crues sont toxiques. Les mélanger éventuellement avec des champignons de Paris.