

Les Volailles du **RENARD ROUGE**



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Cailles farcies aux abricots fondants, semoule aux saveurs orientales

Recette d'inspiration orientale qui permet de marier le côté acidulé des abricots cuits avec la caille ainsi que le côté doux et sucré des abricots secs avec la semoule.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Coût : Budget moyen

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 4 cailles
- 4 abricots
- 500g de semoule et le même volume en eau
- 8 carottes
- Une dizaine d'abricots secs
- 2 conserves de tomates concassées
- 3 cuillères à soupe de miel
- Une cuillère à café de cannelle
- Une cuillère à café de coriandre en poudre
- 50g de beurre

PRÉPARATION

1 Préparation de la caille

Préchauffe le four à 220°C. Dénoyer les abricots et fourrer les cailles avec l'abricot entier. Placer les cailles au four pendant 20 minutes environ afin de les laisser griller sans les faire dessécher. Elles doivent être bien tendres et légèrement rosée.

2 Préparation de la sauce

Éplucher les carottes, les couper en biseau et les faire suer dans une casserole avec un peu de beurre. Ajouter la tomate, les épices et le miel et laisser mijoter une vingtaine de minute à couvert. Ajouter ensuite les abricots secs et laisser cuire encore une dizaine de minute afin de permettre aux abricots de gonfler.

3 Préparation de la semoule

Placer la semoule dans un grand saladier. Couper le beurre en petits dés et placer la bouilloire avec l'eau à côté de vous.

Faire bouillir l'eau, ajouter quelques dés de beurre dans la semoule et ajouter l'équivalent de deux grosses cuillères à soupe d'eau dans la semoule. Mélanger en frottant vos mains les unes contres les autres afin d'éviter que la semoule ne colle. (Le mouvement ressemble à celui effectué lorsque l'on réalise une pâte sablée) Une fois l'eau absorbée, poursuivre en ajoutant la même quantité d'eau et de beurre. Réaliser l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.

Les Volailles du **RENARD ROUGE**



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Caille aux cerises

Pour tous les amateurs de sucré-salé, une petite recette très gourmande et savoureuse.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Coût : Bon marché

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 4 cailles
- huile d'olive
- 1 échalote
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cube de fond de volaille
- ¼ litre d'eau
- sel, poivre
- 200g de cerises

- Le coulis de cerises :**
- 300g de cerises
 - 3 cuillères à soupe de sucre
 - 1 cuillère à café de maïzéna
 - 1 cuillère à soupe de kirsch

PREPARATION

Le coulis

Lavez, équeutez et dénoyautiez les cerises. Faites chauffer une poêle, mettez-y les cerises coupées avec le sucre. Enrobez-les bien, et faites cuire sur feu moyen, jusqu'à ce que les cerises rendent un joli jus bien rouge. Délayez dans un bol le kirsch avec la maïzéna, puis versez dans la poêle, portez à ébullition, mélangez bien et stoppez la cuisson. Mettez le tout ensuite dans un blender, mixez jusqu'à l'obtention d'un coulis, puis filtrez-le.

Les cailles

Faites chauffer dans une casserole l'eau avec le cube, et laissez-le se dissoudre complètement. Désossez les cailles ou demandez à votre volailler ou boucher de le faire. Faites chauffer une poêle avec un bon filet d'huile d'olive. Déposez-y les cuisses et les filets côté peau, sans y toucher, sur feu moyen et à couvert. Laissez colorer environ 15mn en surveillant la cuisson, retirez les morceaux, puis ajoutez l'échalote épluchée, et ciselée. Dès qu'elle devient translucide, versez le vin blanc avec le sucre. Laissez réduire, puis ajoutez une louche de fond de volaille chaud. Laissez réduire de moitié à découvert, puis ajoutez le coulis de cerises ainsi que les cerises lavées, dénoyautées et coupées en deux. Mélangez bien, et remettez les morceaux de cailles quelques minutes.

Dressage

Répartissez 2 cuisses et 2 filets de caille dans chaque assiette en les chevauchant. Nappez de quelques cerises, et décorez avec un brin de ciboulette. Posez à côté un petit pot de sauce. Servez bien chaud !!!!!

Les Volailles du RENARD ROUGE



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Sublime de cailles et courgettes

Le plat peut être préparé à l'avance et réchauffé lorsque vous passez à table.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 50 minutes

Coût : Budget moyen

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 4 cailles - 1 œuf - 10 cl de crème liquide - 1 c à s de crème fraîche épaisse
- 8 olives noires dénoyautées - 8 olives vertes dénoyautées - 1 oignon
- 1 c à s d'ail et de persil hachés - 4 gousses d'ail - 1/2 l de bouillon de volaille
- 6 cl de cognac - 50g de jambon crû - 50g de gruyère râpé
- 2 c à s de graisse de canard - 1 c à s de curry doux - Sel, poivre

PREPARATION

1 La veille au soir :

Saler et poivrer l'intérieur des cailles puis y ajouter une gousse d'ail non épluchée.

Ajouter quelques brindilles de thym frais et arrosée d'un filet d'huile d'olive. Filmer l'ensemble et rentrer le tout au frigo pour la nuit.

2 Le jour même :

Préparer les courgettes. Couper un peu le fond de manière à ce qu'elles tiennent bien droit puis couper le haut aux deux-tiers, et avec une petite cuillère retirer les trois quarts de la chair en faisant bien attention de ne pas percer le fond.

Faites cuire les courgettes à l'envers ainsi que les couvercles dans un cuit - vapeur 10 mn.

Faire fondre une c à s de graisse de canard et y faire revenir l'oignon haché et le jambon crû, ainsi que vos intérieurs de courgettes. Saler, poivrer.

3 Mixer cette farce. Ajouter l'œuf, la crème, le gruyère, le curry, l'ail et le persil hachés. Saler et poivrer légèrement.

Dans un plat allant au four installer les courgettes. Les remplir aux 3/4 puis compléter avec les olives, mettre les couvercles sur les courgettes, ajouter le bouillon de volaille mettre au four 35 mn th8 (lorsqu'elles seront cuites, l'intérieur aura pris la consistance d'une crème épaisse).

4 Sortir les cailles du frigo, les retirer de leurs films. Dans une poêle, faire fondre une cuillère à soupe de graisse de canard et faire cuire vos cailles 15 minutes sur chaque cuisses et 8 minutes sur leur forme initiale. Flamber au cognac.

5 Débarrasser les cailles rôties de la poêle. Retirer les gousses d'ail l'intérieur et les écraser dans la poêle. Ajouter un verre de bouillon de volaille et un peu de thym. Porter à ébullition sur le feu puis passer au chinois. Ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche. Tester l'assaisonnement.

6 Présentation :

Mettre au centre du plat les 4 courgettes farcies et, autour les filets, les cuisses et les ailes des petites cailles. Arroser le tout de la sauce obtenue. Servir le reliquat dans une saucière.

Ce plat a sa place pour toutes sortes de célébrations

Les Volailles du **RENARD ROUGE**



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Petites cailles au coeur de papillon figues moelleuses et noix croquantes

Donnez des ailes à votre gourmandise:envolez vous vers le Sud Ouest, grâce au Roquefort papillon..... Dans l'air flotte un parfum délicieux de piment d'Espelette et ces petites cailles accompagnées de noix croquantes, figues moelleuses et Roquefort vous joueront une farce excellente que vous n'oublierez pas de sitôt!

Préparation : 18 minutes Cuisson : 25 minutes Attente : 2 heures Coût : moyen

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

4 cailles fermières, 4 figues sèches et moelleuses, 2 petits verres d'Armagnac, Roquefort Papillon : 90g, 120g de farce fine, 1 pincée de quatre épices, 6 cerneaux de noix, 2 pincée de piment d'Espelette, sel fin, 1 c à s huile d'olive Papillon, 1 œuf, 2 échalotes grises, Thym et laurier

PREPARATION

1 Deux heures avant de commencer la cuisson,je fais macérer 4 figues sèches moelleuses coupées en petits morceaux,dans un bol contenant une cuillère à soupe d 'Armagnac

2 Dans un grand saladier j'écrase le Roquefort Papillon ,j'y ajoute la farce fine,une pincée de quatre épices,6 cerneaux de noix concassés en morceaux,un oeuf entier,deux pincées de piment d 'Espelette et les morceaux de figues moelleuses ainsi que l'Armagnac de leur marinade. Je mélange de façon à obtenir une farce bien homogène
Je remplis généreusement chaque caille avec la farce ainsi obtenue en fermant avec un pic en bois

3 Dans une grande sauteuse en cuivre,je verse une grosse cuillère à soupe d huile d olive Papillon, je fais revenir deux échalotes émincées et je fais dorer mes cailles sur toutes les faces puis je baisse le feu et je laisse mijoter à couvert,avec une feuille de laurier , du thym et un peu d 'Armagnac pendant 25 minutes

4 J'enlève la feuille de laurier et les pics en bois , je sers mes cailles accompagnées d 'une poêlée de champignons sauvages et d'un bon verre de Cahors ,et je récolte les compliments!

Les Volailles du **RENARD ROUGE**



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Caille au foie gras

Une recette de cailles gourmandes ... pour les fêtes ou pas !

Préparation : 40 minutes Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS

Pour 6 personne(s)

6 belles cailles, 6 feuilles de vigne, (facultatif), 6 bardes très fines, 1 boîte de 200 g de mousse de foie gras, 1 dl de cognac, 1 truffe moyenne, 40 g de beurre, sel, poivre.

PREPARATION

1 Choisissez de grosses cailles, elles seront un peu grasses, leur chair sera moelleuse. Épluchez la truffe, qu'elle soit fraîche ou en conserve, taillez 6 belles rondelles. Hachez grossièrement le reste et les épluchures, mélangez-les à la mousse de foie gras avec sel, poivre pour en faire une petite farce bien relevée.

2 A la poche à douille, introduisez la valeur d'une grosse noisette de farce dans chaque caille. Bridez-les comme vous feriez d'un poulet pour le rôti. Appliquez une feuille de vigne (achetées en boîte) ébouillantée et époncée, puis la barde. Ficelez.

3 Dans une poêle, sans matière grasse, faites revenir les cailles jusqu'à ce que la barde soit dorée et presque entièrement fondue. Au fur et à mesure mettez-les dans une cocotte avec le beurre. Faites-les chauffer, arrosez avec le cognac, couvrez, amenez à ébullition, remuez la casserole imprégner toutes les cailles.

4 Ajoutez la même quantité d'eau chaude, salez, poivrez légèrement, laissez cuire à petit feu pendant 30 minutes.
Retournez les de temps en temps. Retirez-les, tenez-les au chaud.

5 Dans le jus de cuisson mettez le reste de la mousse de foie gras. Délayez-la, ajoutez le jus de la boîte de truffe (si elle est en conserve) et les rondelles réservées, sans les casser. Remettez les cailles, tenez au chaud sans bouillir. Disposez les cailles dans le plat de service chauffé, couronnez-les d'une rondelle de truffe, versez la sauce pour les glacer.

Les Volailles du **RENARD ROUGE**



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Cailles farcies sauce aux morilles

Recette simple à réaliser et délicieuse

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Coût : Budget moyen

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

4 belles cailles, 200 g de poireaux en julienne, 200 g de céleri pomme en petits dés, 200 g de lard fumé en petits dés, 100 g de morilles, 1/2 l de lait, 80 g d'échalotes, 2 cu

PREPARATION

1 Rincer les cailles à l'eau froide, les déposer dans 1 lèche-frite, saler, poivrer, arroser légèrement avec l'huile, mettre au four au maximum à 300°C.

2 Rôtir puis retourner, sortir, laisser refroidir.

3 Faire revenir dans 1 poêle les légumes et le lard, saler et poiver légèrement, mouiller avec un peu de vin, couvrir et laisser mijoter quelques minutes.

4 Farcir les cailles avec ce mélange et laisser en attente.

5 Cuire les morilles dans le lait pendant environ 15 minutes. Faire revenir dans une noix de beurre les échalotes, ajouter la farine, verser les 2 dl de vin blanc et remuer pour éviter les grumeaux.

6 Laisser mijoter jusqu'à épaississement, puis ajouter le cognac. Laisser 3 mn à feu doux, puis ajouter la crème selon la fluidité de la sauce. Ajouter les morilles, tenir au chaud.

7 Remettre les cailles au four (toujours à 300°C, ou au maximum) couvertes de papier d'aluminium env 20 minutes.

8 Servir avec des nouillettes et une salade verte.

Les Volailles du **RENARD ROUGE**



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Salade de Caille au Foie Gras et aux Noisettes Miellées

Une salade de saison et du terroir.

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 8 minutes

Coût : Budget moyen

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

8 filets de caille, 4 tranches de foie gras cru, 200 g de salade mélangée, 4 tomates cerises, 25 g de croutons, 25 g de noisettes, 15 g de miel, 4 cs de vinaigre balsamique, 4 cl d'huile de noisette

PREPARATION

1 Triez la salade et lavez là.

Partagez-la dans les assiettes ainsi que les tomates et les croutons.

2 Faites chauffer une poêle et déposez les tranches de foie gras 2 min de chaque côté.

Réservez les.

Puis faites cuire les filets de caille 2 min de chaque côté dans la graisse de cuisson du foie gras.

3 Retirez les filets puis jetez la graisse.

Dans la même poêle, ajoutez le miel et les noisettes et laissez caraméliser 2 min.

Ajoutez le vinaigre balsamique puis l'huile.

4 Disposez les filets de caille et les tranches de foie gras sur la salade et versez votre sauce aux noisettes dessus.

Les Volailles du **RENARD ROUGE**



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Cailles au raisin

Léger sucré-salé pour cette petite volaille, rapide, simple et économique à faire.

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Coût : Bon marché

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

4 cailles prête à cuire, 200 g de lardons fumé, 1 gros oignon, 100 g de raisins secs, 4 cl de Cognac ou autre, 1/2 litre de bouillon de volaille ou fond

PREPARATION

1 Faire revenir les lardons et l'oignon émincé dans un peu d'huile.
Réserver et faire saisir les cailles.

2 Remettre les oignons et les lardons, ajouter les raisins secs.
Flamber au cognac.

3 Mouiller avec le bouillon et laisser cuire à feu doux 45 minutes.
Assaisonner. Rajouter éventuellement du liquide au cours de la cuisson.

Les Volailles du **RENARD ROUGE**



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Cailles aux kakis à la sauce aux mandarines

Association sucrée-salée pour un repas de fête. Facile

Ingrédients pour 2 personnes : 4 cailles, 4 clémentines, sel, poivre, 1 bière blonde, 1 cuillère à soupe de farine, 4 pommes de terre rouges, 4 gros oignons, sucre, cassonade, 300 g de beurre salé, 1 cuillère à soupe de margarine, 3 ou 4 kakis

Préparation : 40 mn, **Cuisson :** 120 mn

Préparation

- Couper 4 pommes de terre nettoyées en petits dés et les saler. Les déposer dans le cuiseur vapeur et cuire 30 minutes.
- La confiture d'oignons.
Emincer 4 gros oignons, les placer dans une casserole avec 100 grammes de beurre, 10 cl d'eau et 5 cuillères à soupe de sucre blanc. Faire chauffer très fort pour tout faire bouillir et baisser la température. Mijoter environ 2 heures et ajouter du sucre et du beurre si nécessaire.
- Saler, poivrer et fariner les cailles. Les dorer dans une cocotte à feu vif dans le beurre fondu ou de la margarine. Verser la bière et gratter les sucs de cuissons dans le fond de la casserole.
- Ajouter les clémentines pelées à vifs (les peaux blanches sont amères) et laisser mijoter 1 heure en surveillant. Passer la sauce au tamis ou à la passoire pour ôter tous les morceaux. Saler, poivrer.
- Couper les kakis en dés de la même taille que les pommes de terre. Les diviser en 2. Mettre chaque moitié dans un poêle avec une grosse cuillère à soupe de beurre.
- Dans une, verser 3 cuillères à soupe de sucre blanc, dans l'autre 3 cuillères à soupe de cassonade.
Placer sur le feu et cuire à feu doux 15 minutes.
- Diposer tous les petits cubes en alternant les couleurs.
Servir avec une bonne rasade de sauce aux mandarines.

Pour finir... Goûtez tout et dosez le sucre selon votre propre appréciation.

Les Volailles du RENARD ROUGE



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Caille au chocolat noir

“Une sauce de caractère, adoucie par le chocolat noir, accompagne la caille avec bonheur.”

Facile

Pour 2 personnes : 3 cailles, 4 carrés de chocolat noir, 2 pommes de terre, 1 cèpe, 1 poignée de chanterelles, 20 g de beurre, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, 2 échalotes, 1 carotte, 1 tomate, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 20 cl de vin rouge, 20 cl de bouillon

Préparation : 15 mn, **Cuisson :** 85 mn

Préparation :

Faites le fond de sauce : Coupez 1 caille en morceaux, pelez et hachez les échalotes, lavez et coupez en brunoise la carotte, coupez en petits dés la tomate.

Dans une sauteuse faites blondir dans un peu d'huile, les morceaux de caille, les échalotes hachées, la brunoise de carotte, les dés de tomate, l'ail hachée finement.

Poudrez d'une c à soupe de farine, mélangez. Ajoutez 20 cl de vin rouge, 20 cl de bouillon ; le bouquet garni, sel et poivre. Laissez mijoter 1 heure. Passez au chinois le contenu de la sauteuse en pressant bien pour obtenir tous les sucs. Ajoutez 4 carrés de chocolat noir.

Réservez.

- Faites cuire les pommes de terre pendant 15 minutes, écrasez les. Ajoutez 20 g de beurre et 1 c à soupe de crème fraîche ; sel et poivre. A l'aide d'un cercle à pâtisserie, montez les charlottes de pommes de terre.

Tranchez les cèpes, lavez les chanterelles. Dans un peu d'huile faites cuire les tranches de cèpes 2 minutes de chaque côté. Passez les chanterelles rapidement dans un peu de beurre. Réservez au chaud.

- Coupez les cailles en deux. Retirez la tête et l'intérieur. Faites les revenir rapidement dans un peu d'huile. Salez, poivrez. Disposez-les dans un plat allant au four. Faites cuire au four à 200°C pendant 15 minutes.

- Faites réchauffer la sauce au chocolat. Déposez les cailles dans la sauce.

Dans l'assiette présentez la caille.

La charlotte de pomme de terre recouverte de champignons des bois et une touche de crème au chocolat, le restant de la sauce sera servi à part.

Les Volailles du **RENARD ROUGE**



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Crapaudines de cailles farcies aux marrons et cèpes

C'est une recette de crapaudines de cailles avec une farce très goûteuse, à laquelle on peut ajouter du foie gras pour servir pendant les fêtes de fin d'année.

Ingrédients

Pour les cailles : 6 cailles, 200g de marrons cuits, 10g de cèpes déshydratés, 1 échalote, 1 c à s de porto, Persil, 10 cl de lait, 30g de pain rassis, 1 œuf, Sel, poivre, Huile de noix, Beurre

Pour la sauce : 25g de cèpes déshydratés, 25 cl d'eau, 10 cl de porto, 1 petite gousse d'ail, 2 échalotes, 1 c à s d'huile d'olive, 1 c à c de fond de veau, 1 feuille de laurier, 15cl de crème fraîche, Sel, poivre

Préparation

- Préparer la sauce la veille :

Faire réhydrater les cèpes dans l'eau très chaude pendant 1 heure en couvrant le récipient. Dans une casserole, mettre l'huile d'olive puis faire blondir les échalotes émincées et la gousse d'ail écrasée. Ajouter le porto, puis les cèpes et leur eau, la feuille de laurier et le fond de veau. Laisser cuire à couvert, à feu très doux au moins 1 heure. Le lendemain, découvrir la casserole et laisser réduire 1 heure, puis ajouter la crème fraîche quelques minutes avant de servir. Rectifier l'assaisonnement.

- 2

Pour les cailles :

Faire légèrement chauffer le lait et y faire tremper le pain et les cèpes. Couvrir pendant 1 heure. Ajouter les marrons réduits en purée, ainsi que l'échalote émincée, le persil et le porto. Rectifier l'assaisonnement puis ajouter l'œuf. Farcir les cailles, puis les refermer à l'aide d'une aiguille et de ficelle alimentaire.

- 3 Déposer un filet d'huile de noix et une noisette de beurre sur chaque caille. Faire cuire 15 minutes à 180°C et sortir les cailles pour les arroser d'une cuillerée de sauce. Faire cuire à nouveau 15 minutes.

Les Volailles du **RENARD ROUGE**



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Risotto aux champignons et filets de caille poêlés

Il faut utiliser des filets de cailles mais vous pouvez très bien prendre filets et cuisses. On obtient un risotto très parfumé avec les trompettes de la mort et très moelleux avec le mascarpone.

Préparation : 25 mn, Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes : 12 filets de caille (ou 3 cailles dont vous prendrez cuisses et filets), 200 g de champignons de Paris, 200 g de trompettes de la mort, 2 échalotes 1 gousse d'ail, 1/2 citron, 300 g de riz à risotto, 75 g de parmesan, 70 g de beurre, 2 grosses c à s de mascarpone, 1 l de bouillon de volaille chaud, 2 c à s d'huile d'olive, Sel et poivre du moulin.

Préparation :

Nettoyer les trompettes de la mort ainsi que les champignons de Paris, les couper en quartiers, les poêler dans 1 c à s d'huile d'olive et 20 g de beurre à feu vif. Saler et poivrer et les citronner.

Dans une cocotte faire fondre 30 g de beurre et y faire revenir les échalotes et l'ail pelés et hachés. Verser le riz et mélanger jusqu'à ce que les grains soient translucides.. Verser une louche de bouillon sur le riz, remuer jusqu'à complète absorption du liquide puis ajouter le bouillon louche par louche de la même manière en remuant sans cesse. La cuisson dure environ 18 mn.

Pendant ce temps poêler les filets de caille 2 mn sur chaque face dans le reste d'huile et de beurre. Les assaisonner.

Une fois le riz cuit, incorporer le mascarpone et le parmesan fraîchement râpé dans le risotto. Remuer et servir chaud dans des assiettes avec les filets de caille et les champignons.

Vin conseillé : un Pinot noir d'Alsace

Et si vous voulez faire de ce plat un plat de fête parsemer-le de quelques fines rondelles de truffes et ce sera le bonheur total, ou ajouter dans le risotto un fois cuit, avec le mascarpone et le parmesan des pelures de truffe.

Les Volailles du RENARD ROUGE



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Ingrédients pour 4 personnes

4 cailles

Pour la crème de petits pois:

1 carotte

1 petite branche de céleri

1 échalote

1 feuille de laurier

1 litre d'eau

200 g de petits pois

Pour la purée de pommes de terre à l'ail:

400 g de pommes de terre

1 tête d'ail frais

10 cl de crème liquide

25 g de beurre

Sel, poivre



Tout d'abord, prélever les suprêmes des cailles ainsi que leurs cuisses et les réserver.

Préparer **la crème de petits pois** : premièrement, couper grossièrement en trois ou quatre les carcasses des cailles et les faire revenir à feu vif dans une grande casserole avec du beurre. Laisser colorer 5 bonnes minutes au moins pour récupérer un maximum de sucs de cuisson. Mouiller alors avec l'eau bouillante (1 l) et ajouter la carotte, la branche de céleri,

l'échalote et la feuille de laurier. Saler, poivrer, et laisser réduire aux $\frac{3}{4}$ avant de filtrer et de réserver ce jus.

Pendant ce temps cuire les petits pois à l'eau bouillante salée 10 grosses minutes. Les égoutter, puis leur adjoindre le jus des cailles et mixer le tout. Filtrer au chinois pour obtenir une crème bien lisse. Vérifier l'assaisonnement et garder au chaud.

Préparer également **la purée de pommes de terre à l'ail** : cuire les pommes de terre entière et avec leur peau dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites (le temps de cuisson dépend de la taille des pommes de terre). Les égoutter et les laisser tiédir à température ambiante.

Pendant ce temps, détacher les gousses de la tête d'ail frais, les dégermer si nécessaire, et les blanchir à l'eau bouillante salée deux fois deux minutes pour les adoucir et ôter toute amertume. Les cuire ensuite 10 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter mais conserver 5 cl d'eau de cuisson qu'on ajoutera à 10 cl de crème liquide où l'on finira de cuire à feu doux les gousses d'ail 5 bonnes minutes. Mixer ensuite cette préparation et la filtrer.

Une fois les pommes de terre légèrement refroidies, les éplucher et ensuite les passer au tamis fin ou au moulin à légumes fin. Ajouter la crème d'ail et 25 g de beurre, mélanger vigoureusement au fouet pour faire rentrer de l'air et ainsi faire mousser légèrement la purée. Vérifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Assaisonner en sel et poivre des deux côtés les suprêmes et les cuisses des cailles. Faire d'abord revenir au beurre sur feu moyen à vif les cuisses seules 3 minutes avant d'ajouter les suprêmes et de les laisser cuire encore 5 petites minutes pour une cuisson rosée.

Il ne reste plus qu'à répartir les cailles entre les assiettes, de les accompagner de la purée à l'ail et de les entourer de la crème de petits pois. Bon appétit !

Les Volailles du **RENARD ROUGE**



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Crapaudines de cailles farcies aux poires, miel et gingembre

Pour faire la farce:

Faire fondre dans une sauteuse des poires coupées en morceaux dans du beurre. Quand les poires sont translucides, ajouter du miel (être généreux), du gingembre (frais ou en poudre) et un peu de mie de pain pour donner de la consistance.

Farcir vos crapaudines avec cette farce, les refermer avec une ficelle à rôti, les placer sur le dos dans un plat à four.

Autour des crapaudines, finir de garnir le plat avec des poires émincées, ajouter du miel, un peu de gingembre. Badigeonnez la peau des cailles avec un peu de miel, elle n'en sera que plus dorée et savoureuse.

Dans le fond du plat, ajoutez du Pineau. Enfournez à 180°C pendant 20 à 30 min. Surveillez la cuisson et arrosez de temps en temps les cailles avec le jus de cuisson.

Servir dès la sortie du four.

Les crapaudines peuvent être servies simplement avec les poires ou accompagnées également d'un petit riz sauvage ou Basmati arrosé du jus de cuisson.

Pour accompagner ce plat: idéalement un vin sucré, et pour rester local un Coteaux du Layon ou de l'Aubance ou un bon Pineau.

Les Volailles du **RENARD ROUGE**



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Crapaudines de cailles farcies aux girolles et au foie gras

Pour faire la farce:

Faire fondre dans une sauteuse des échalotes émincées dans du beurre. Quand les échalotes sont translucides, ajouter les girolles (qui peuvent être remplacées par des trompettes de la mort, des cèpes ou un mélange forestier). Laisser suer quelques minutes. Quand les champignons commencent à cuire, ajouter le foie gras émietté et un peu de mie de pain pour donner de la consistance. Mélanger le tout pour mêler les parfums. Corriger l'assaisonnement à votre goût. Si vous aimez, vous pouvez ajouter une petite goutte d'alcool (cognac, pineau ou autre).

Farcir vos crapaudines avec cette farce, les refermer avec une ficelle à rôti, les placer sur le dos dans un plat à four.

Autour des crapaudines, finir de garnir le plat avec des oignons ou échalotes émincées. Dans le fond du plat, ajoutez du Pineau ou tout autre alcool. Enfournez à 180°C pendant 20 à 30 min. Surveillez la cuisson et arrosez de temps en temps les cailles avec le jus de cuisson.

Servir dès la sortie du four.

Les crapaudines peuvent être servies simplement avec les pommes de terre sautées, des haricots verts ou accompagnées également d'un petit riz sauvage ou Basmati arrosé du jus de cuisson.

Pour accompagner ce plat: idéalement un vin léger et aromatique, pour rester local un Saint Nicolas de Bourgeuil, un Muscadet sur lie ou pourquoi pas un coteau de l'Aubance

Les Volailles du **RENARD ROUGE**



Eleveur, Abatteur de volailles fines

Fiches recettes à votre
disposition
Servez-vous

N'hésitez pas à nous demander conseil
pour cuisiner nos volailles