

CÔTELETTES DE CAILLE AU FOIE GRAS DE CANARD,
PURÉE DE CÈPES CARAMÉLISÉES
(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
QS : sel fin & poivre du moulin
20 g de beurre noisette

Purée de cèpes caramélisés :

300 g de cèpes (*frais ou séchés ou surgelés*)
50 g d'échalotes
40 g de beurre frais

Flamber les cailles. Briser les pattes en deux et tirer fermement sur l'une des parties pour enlever les tendons. Enlever les ailerons et les réserver. Lever les filets. Prélever également les cuisses. Désosser le gras de cuisse en gardant l'os du pilon que l'on trousse 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.

Si besoin nettoyer soigneusement les cèpes. Émincer les échalotes et les faire revenir au beurre jusqu'à coloration blonde et les mixer au blender. Assaisonner et remettre à cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur blonde. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Assaisonner 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 papier absorbant puis couper chaque escalope en deux. Assaisonner les cailles et les recouvrir de 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 3/4 cm de large. Poêler à coloration de chaque côté puis cuire dans un four 200° durant 6 à 8 minutes.

Dans une poêle, faire un beurre noisette et verser dessus le jus de brun. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Déposer une cuillère de jus brun dans chacune des assiettes et disposer dessus 2 côtelettes de cailles par personne. Accompagner avec la garniture de votre choix.

Suggestions de garnitures :

Accompagner d'une simple salade, d'une purée de céleri à la cannelle, d'une cocotte de légumes de saison, d'un risotto de pomme de terre ou autres selon vos envies. Vous pouvez utiliser des champignons de Paris, des trompettes de la mort, des girolles ou des mousserons.

Si vous choisissez des morilles, surtout les cuire (*crues, elles sont toxiques !*) et les mélanger avec des champignons de Paris.