

CÔTELETTES DE CAILLE AU FOIE GRAS DE CANARD,
PURÉE DE 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
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. Prélever les ailerons et les cuisses.

Désosser le gras des cuisses en gardant l'os du pilon que l'on trousse du bout des doigts pour le faire ressortir. Ensuite, lever les filets.

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 avec les cèpes au beurre jusqu'à coloration blonde, puis mixer le tout au blender. Assaisonner et remettre cette purée à cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur blonde. Rectifier si besoin l'assaisonnement.

Assaisonner les escalopes de foie gras de canard et les colorer rapidement à la poêle (*elles doivent être bien dorées mais froides 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 de 3 à 4 cm de large, beurrée. Poêler à coloration de chaque côté puis cuire au four à 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 aussi utiliser des champignons de Paris, des trompettes de la mort, des girolles des mousserons ou des morilles.

Si vous choisissez des morilles, surtout bien les cuire, **car crues elles sont toxiques !** Ensuite, les mélanger avec des champignons de Paris.