

Caille rôtie aux pommes et cèpes, potimarron au siphon carpaccio de cèpes jus au cidre



Ingrédients

Nombre de parts: 4

4 cailles de 250 g environ chacune

300g de cèpes bolet

80 g de pomme reinette

100g de pomme de terre

300g de potimarron

50g d'oignon

35g de carotte

3 gousses d'ail

1 bouquet de persil

Huile de tournesol

Huile de noix

Vinaigre de cidre

0.5 L Cidre Normand

Jus veau 1 dl

Cognac 3 cl

Beurre 50 g

Préparation

Demander à votre boucher de désosser les cailles par le dos et de garder les os. Faire un jus en faisant revenir dans du beurre les os, ajouter une garniture aromatique, déglacer au vinaigre puis mouiller au cidre, laisser réduire de moitié.

Tailler en dés la pomme et 150 g de cèpes, et faire suer cette brunoise dans une noix de beurre jusqu'à une coloration blonde et réserver.

Faire cuire à l'eau le potimarron et la pomme de terre pour faire une purée et la rendre en consistance crémeuse en ajoutant du lait, passer dans une passette et mettre dans le siphon avec 2 cartouches de gaz au bain marie. Passer le jus. Assaisonner les cailles et les farcir avec la brunoise, les ficeler.

Tailler la moitié des cèpes restant en carpaccio assaisonner de sel et poivre et étaler au pinceau de l'huile de noix.

Mettre à cuire dans une cocotte les cailles, bien les colorer sur toutes les faces, ajouter une garniture d'oignon, de carotte, ail thym et laurier et cuire à couvert pendant 15 min à feu moyen, flamber les cailles au cognac.

Lier si nécessaire à la fécule le jus et monter au beurre. Faire sauter à huile de noix le reste des cèpes et ajouter la persillade assaisonner.

Dresser à votre convenance, le carpaccio, le potimarron en siphon la caille dessus, le cèpe harmonieusement disposé et napper légèrement la caille du jus, quelques pluches de persil.

Bonne dégustation !