

**Mignonnettes de Cailles.** — Partager en deux 6 belles cailles grasses ; les désosser en conservant le bout des pattes. Faire raidir ces demi-cailles pendant quelques secondes dans du beurre bouillant ; puis, les égoutter et laisser refroidir. Ensuite, recouvrir le côté intérieur de chaque demi-caille, d'une couche de un centimètre d'épaisseur de farce, composée de deux tiers de Parfait de foie gras écrasé à la fourchette et un tiers de farce de volaille.

Paner à l'anglaise avec mie de pain fraîche et cuire au beurre clarifié, juste le temps nécessaire pour leur donner une jolie couleur dorée.

Dresser chaque demi-caille sur un croûton en pâte feuilletée.

Servir en même temps : des pointes d'asperges au beurre ou des petits pois cuits à l'anglaise ; une sauce Châteaubriand.

NOTA. — Le dressage peut se faire également sur des barquettes en pâte feuilletée garnies à cru d'un fin émincé de champignons et truffes, lié à la sauce Béchamel, et cuites au dernier moment.

**Cailles à la Minute.** — Les fendre par le dos ; les aplatir légèrement et les traiter ensuite comme les « Pigeonneaux à la Minute ».

**Cailles au Nid.** — Désosser les cailles ; les farcir ; les rouler en boules et les pocher comme les « Cailles Lucullus ».

Les dresser chacune sur un large fond d'artichaut étuvé au beurre ; les napper de sauce Demi-glace à l'essence de caille et les glacer. Rapporter la tête sur chacune des cailles ; les entourer de quenelles en farce de gibier, moulées en forme de petits œufs ; masquer les fonds d'artichauts de purée de marrons en vermicelle, poussée au cornet fin, pour imiter les nids.

**Cailles à la Normande.** — Couper horizontalement, aux deux tiers de la hauteur, de belles pommes de reinette ; les vider en forme de caisses. Introduire gros comme une noix de beurre dans chaque caille ; les raidir vivement au beurre et en placer une dans chaque pomme creusée.

Arroser de quelques gouttes d'eau-de-vie de cidre ; couvrir avec le dessus de la pomme, creusé aussi ; enfermer ensuite chaque pomme garnie d'une caille, dans une abaisse de pâte à foncer, en procédant tout comme pour un « Douillon Normand ». Ranger sur plaque ; dorer ; cuire à four assez chaud pendant une demi-heure et dresser sur serviette en les sortant du four.

VARIANTE. — Ces Cailles peuvent également se préparer selon la méthode indiquée pour le « Faisan » et le « Perdreau à la Normande ».

**Cailles aux Petits pois à la Romaine.** — Cuire les cailles au beurre. — En même temps : faire revenir au beurre un tout petit oignon et 25 grammes de jambon, hachés tous deux, par caille. Ajouter des petits pois fraîchement écossés ; couvrir hermétiquement et cuire sans aucun mouillement. Ces pois doivent se trouver prêts en même temps que les cailles.

— Servir petits pois et cailles séparément, chacun dans une timbale fermée. Le mélange des deux éléments est fait par le convive.

**Cailles aux Raisins.** — Cuire les cailles au beurre ; les dresser ensuite dans une terrine bien chaude, avec 8 ou 10 grains de raisin par caille. — Déglacer la casserole avec un filet de vin blanc sec et quelques gouttes de verjus ; ajouter une demi-cuillerée de fumet de gibier corsé, par caille ; verser ce fonds dans la terrine.