

CAILLES

Les Cailles doivent être choisies bien grasses ; à graisse blanche et ferme. — En dehors de la broche, qui doit toujours être préférée au four quand les cailles sont pour rôtir, elles admettent encore deux genres de cuisson : On peut les cuire au beurre, en casserole ; ou les pocher dans un excellent fonds de veau, gélatineux et corsé.

Ce dernier procédé avantage beaucoup la caille, et il est employé fréquemment.

Cailles en Caisses. — Désosser les reins des cailles ; les garnir de farce gratin, truffée, faite avec leurs foies et des foies de volaille. Les reformer ; les rouler chacune dans une fine barde de lard et les ranger dans un sautoir beurré, en les serrant l'une contre l'autre pour qu'elles ne se déforment pas pendant le pochage. Les arroser de beurre fondu et les pocher à four chaud pendant 12 minutes.

Garnir de sauce Duxelles un peu serrée, le fond de caisses ovales en papier, huilées et séchées ; mettre une caille dans chaque caisse ; finir de les cuire en les glaçant avec un peu de sauce Demi-glace au fumet de caille. Au moment de servir, placer une belle lame de truffe sur chacune.

Cailles en Casserole. — Les cuire au beurre, dans la casserole où elles doivent être servies.

Déglacer avec un filet de cognac ; ajouter un peu de fumet de gibier et servir brûlant.

Cailles aux Cerises. — Pour 4 cailles : Les trousser en Entrée et les cuire au beurre, à la casserole.

Déglacer avec un filet de cognac et un petit verre de Porto, dans lequel on aura fait infuser le tiers d'un zeste d'orange. Ajouter 3 cuillerées de fonds de veau ; 2 petites cuillerées de gelée de groseilles ; 40 cerises griottes, dénoyautées, pochées dans un sirop à 18 degrés et refroidies dans le sirop. Bien égoutter les cerises avant de les mettre avec les cailles et, si le fonds semblait trop doux, l'aciduler avec quelques gouttes de jus de citron.

Côtelettes de Cailles d'Aumale. — Lever les filets ; les raidir au beurre et, avec ce qui reste des cailles, préparer une farce Mousseline. Avec cette farce foncer de petits moules à Côtelettes, beurrés et décorés d'une lame de truffe au fond. — Placer un filet dans chaque moule ; recouvrir de farce et pocher à four doux.

Dresser les Côtelettes en turban ; piquer une patte de caille sur chacune ; garnir le milieu d'une julienne de truffe et de champignons, taillée un peu grosse, liée d'une sauce Demi-glace au fumet de caille.

Cailles aux Coings. — Deux jours à l'avance, enfermer les cailles dans une terrine avec un peu de cognac et des pelures de coings, bien jaunes et bien mûrs. Tenir la terrine au frais.

Au moment de les mettre en cuisson, retirer les pelures de coings ; ajouter un bon morceau de beurre ; fermer hermétiquement la terrine et cuire à four chaud pendant 20 minutes.

— Les servir dans la terrine ; envoyer à part une saucière de gelée de coings.