



## **CAILLE FARCIE, EMBEURRÉE DE CHOU VERT ET GRENAILLES**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

- 6 cailles désossées de 380 gr en crapaudine (avec carcasse et abats)
- 750 gr de chair à saucisse
- 1 œuf
- 5 gr de pignons de pin
- 450 gr de crépine de porc
- 1 chou vert (850 gr)
- 9 tranches de lard fumé
- 100 gr de carottes
- 1 botte de ciboulette
- 600 gr de pommes grenailles
- 80 gr de trompette de la mort (séchées)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Thym, laurier
- 20 cl d'eau
- 10 cl de vin blanc sec



- 6 pincées de sel fin
- 6 tours de poivre moulin
- 5 cl d'huile d'arachide

### **Progression**

Laver le chou et les pommes grenailles. Tremper les trompettes de la mort dans l'eau tiède pour reprendre son état naturel. Tailler le chou en fines lamelles, ainsi que l'oignon. Les trompettes de la mort doivent être bien égouttées et taillées en fine julienne.

Prendre 3 tranches seulement de lard et les tailler également en fines lamelles. Ciseler finement la ciboulette.

Faire bouillir une grande quantité d'eau pour faire blanchir le chou quelques minutes.

Mélanger la chair à saucisse avec les pignons, l'œuf, un peu de ciboulette et les foies des cailles. Ajouter à la farce l'échalotte finement ciselée et la gousse d'ail. Mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement.

Pour les cailles, étaler la crépine de porc sur le plan de travail et mettre chaque caille dessus bien à plat. Les saler et poivrer, puis les remplir de farce. Reforme les cailles sur elles-mêmes et les recouvrir individuellement d'une tranche de lard. Refaire la crépine soigneusement. Garder les abats, le cou, les gésiers, ainsi que le bout des ailes pour le jus.

Dans une grande cocotte, verser un peu d'huile d'arachide et colorer les cailles sur toutes les farces. Après avoir obtenu une belle coloration, réserver les cailles dans un plat allant au four.

Dégraissier la cocotte et ajouter le reste des carcasses, les carottes, l'oignon, l'ail, le thym et le laurier. Faire suer pendant quelques minutes, puis délayer le tout avec le vin blanc.

Faire bouillir quelques minutes et mouiller à l'eau à hauteur de la garniture. Laisser frémir environ 20 minutes.

Colorer les lardons sans matière grasse dans une poêle puis ajouter le chou, les grenailles et les trompettes de la mort. Cuire à feu moyen et à couvert pendant 10 minutes. Retirer ensuite le couvercle pour laisser s'évaporer l'excédant d'eau.  
Saler et poivrer, filtrer la sauce et faire réduire de moitié.

### Dressage

Enfourner les cailles pendant 10 minutes environ. Les rôtir au four.  
Sur une assiette, déposer un lit de chou, quelques petites grenailles et les trompettes de la mort.  
Poser la caille sur le dessus et verser ensuite un joli cordon de jus autour.



**Chef Jean Luc BUSCAYLET**  
*Chef consultant*