



CAILLES RÔTIES À L'ESTRAGON, BETTERAVES AUX CHÂTAIGNES ET MARMELADE DE CLÉMENTINES

Ingrédients : pour 4 personnes

- 4 belles cailles prêtes à cuire
- 4 brins d'estragon
- 200 gr de panais
- 300 gr de betteraves rouges et jaunes
- 1 pièce de betterave Chioggia
- 250 gr de segments de clémentines de Corse
- 50 gr de marrons
- 5 cl de porto
- 2 cl de vinaigre balsamique
- 8 cl de miel d'acacia
- 50 gr de beurre
- 2 cl huile de tournesol
- 20 gr de sucre semoule
- Fleur de sel, poivre du moulin, 4 épices



Instructions :

- Éplucher et tailler les betteraves et les panais en quartiers. Cuire les légumes séparément à l'eau bouillante salée, cuisson croquante, puis les rafraîchir dès la fin de cuisson.
- Faire revenir avec une noix de beurre puis les enrober avec du miel d'acacia. Éplucher et tailler la betterave Chioggia crue en petites pétales, les assaisonner. Griller les marrons et les couper en lamelles.
- Marmelade de clémentines :
Peler et séparer les segments de clémentines. Réserver 12 segments de clémentines.
Dans une casserole, faire un caramel blond avec le miel et le sucre, y ajouter le reste des segments de clémentines et laisser cuire doucement pendant 25 minutes et réserver.
- Couper les cailles en deux, séparer les cuisses, mettre quelques feuilles d'estragon sous la peau des suprêmes de cailles.
Saler, poivrer, parsemer de 4 épices et rôtir les suprêmes et les cuisses de cailles dans un poêlon avec un filet d'huile de tournesol 3 à 4 minutes de chaque côté.
Les retirer, dégraisser, déglacer avec le vinaigre balsamique et le porto. Réserver au chaud.

Dressage :

- Dans une assiette, disposer au centre la marmelade de clémentines, y poser les suprêmes et les cuisses de caille rôtis, ranger les légumes colorés. Napper avec le jus de cuisson. Finir la décoration avec les lamelles de marrons, les pétales de Chioggia, quelques segments de clémentines et feuilles d'estragon.



Chef Michel ROTH
Restaurant Le Bayview – Hôtel Président Wilson
47 quai Wilson – 1211 Genève