



## Cailles des Vosges fumées au foin, panais café, jus réduit aux abats, Carottes fanes confites au jus d'orange, pickles oignons rouges, sarrasin torréfié

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cailles des Vosges
- 2 gr de foin
- 2 panais
- 1 café expresso
- 10 cl de lait
- 15 gr de beurre
- 5 carottes fanes
- 10 cl de jus d'orange bio ou pressé main
- 200 gr de champignons de Paris bio
- 1 cl de Cognac
- Herbes cerfeuil – estragon à convenance
- 3 oignons doux des Cévennes
- 4 échalotes de Busnes
- Sel, poivre du moulin

### Pour le jus, garder les carcasses des cailles

- Abatis
- Vin rouge
- Sel et poivre du moulin
- 1 ml de Tabasco
- Épluchures des carottes fanes
- 1 oignon
- 1 poireau

### Pour les pickles

1 oignon rouge, 5cl de vinaigre de vin rouge, 50 gr de sucre

### Instructions

- Brûler les plumes restantes au chalumeau sur les cailles entières. Désosser les cailles en veillant à ne pas percer la peau.
- Préparer la farce. Ici nous avons pris quelques champignons, 1 oignon, 1 échalote, cognac. Farcir la caille avec cette farce après qu'elle se soit asséchée.
- Avec les abats et les os de la caille, faire un jus avec 1 carotte, 1 oignon, 1 poireau, du thym et réduire le tout à consistance. Rectifier l'assaisonnement.
- Faire cuire les carottes fanes avec du beurre et un soupçon de jus d'orange pour les avoir fondantes et brillantes. Cuire 1 panais avec un mélange d'eau et de lait, puis le monter au beurre. Y verser un expresso pour avoir le goût de café.
- Cuire la caille en la filmant et serrant fortement soit en vapeur à 80 degrés pendant 20 minutes, soit au thermoplongeur, ou encore dans une casserole de bouillon de volaille en prenant soin de filmer deux fois pendant 30 minutes à bouillon moyen. Une fois cuites, les passer au beurre avec un peu thym infusé pour les colorer à souhait.
- Dressage une virgule de panais, la carotte et poser la caille en la nappant le jus de cuisson.



**Chef Raynald BOUCAUT**  
Restaurant Le Club Bistronomique  
Rue du Conseil d'État  
62800 Liévin