



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