



Cailles des Vosges fumées aux sarments de vigne de Riesling et aux aiguilles de pins des Vosges. Beurre d'ail des ours, asperges vertes grillées, amandes torréfiées au poivre de Timut et jus court au Riesling

Ingrédients

- 1 caille par personne
- Sarments de vignes de Riesling (en quantité suffisante)
- Branches de pins des Vosges fraîches avec aiguilles
- 125 gr de beurre demi-sel
- Poivre de Timut au moulin
- 1 oignon rouge
- 1 botte d'ail des ours frais
- 1 botte d'asperges vertes
- 80 gr d'amandes fraîches
- 2 tiges de cebette
- Sel et poivre du moulin
- 10 cl de Riesling



Instructions

- Fumer les cailles à froid jusqu'à obtention d'une belle odeur boisée et de sève.
- Clarifier le beurre et l'émulsionner avec l'ail des ours haché et préalablement blanchi dans 15 cl d'eau. Garder l'eau du blanchiment.
- Contiser les cailles avec le beurre à l'ail des ours, puis fourrer avec le restant de beurre et des tronçons de branches de pin récupérés après la fumaison.
- Placer les cailles dans un plat, sur le reste des branches de pin et des sarments de vigne. Saler et poivrer puis placer au four préchauffé à 180°C et laisser cuire 25 minutes en arrosant d'une cuillère à soupe chaque caille avec l'eau du blanchiment de l'ail des ours à 10 & 20 minutes. Mettre au four à 220°C pour les 5 dernières minutes pour que la peau soit croustillante.
- Dans un autre plat, déposer les amandes épluchées et le poivre de Timut broyé avec 2 à 3 pincées de sel et placer au four pendant une quinzaine de minutes jusqu'à obtention d'une amande dorée et croustillante.
- Émincer l'oignon rouge, éplucher les asperges et tout faire griller à la poêle avec un peu d'huile de pépins de raisin. Il faut que les asperges restent croquantes et que la cuisson se termine avec des sucs pour le déglacage au Riesling.
- Réaliser un jus court avec le Riesling.
- Dresser votre assiette et napper les cailles du jus court. Sur les asperges, mettre les amandes préalablement concassées et de cebettes fraîches, crues, émincées.



Chef Jonathan CHARLOIS
Iodé le Restaurant
61 rue Fessart
92100 Boulogne Billancourt