

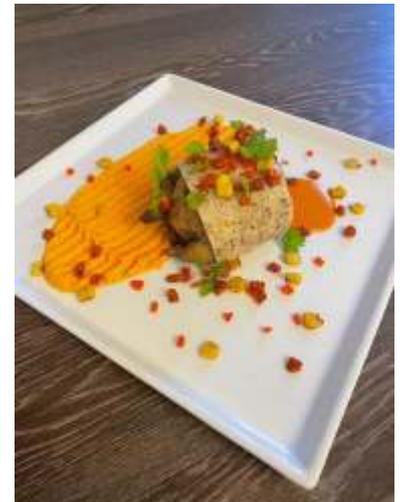


## CAILLES DES VOSGES CONQUISTADOR

*Caille farcie aux piquillos et maïs, puis roulée dans une fajitas au sarrasin, purée de patates douces au lait de coco et piment de Cayenne, crème de chorizo*

### Ingrédients : pour 2 personnes

- 2 cailles des Vosges
- 50 g de filet de poulet,
- 1 blanc d'œuf,
- 8 cl de crème liquide,
- 1 piquillo à l'huile,
- 25 g de maïs,
- 400 g de patates douces,
- 10 g de beurre,
- 10 cl de lait de coco,
- 200g de chorizo sec,
- 1 oignon ciselé,
- 2 gousses d'ail,
- 1 branche de thym,
- 40 cl de crème liquide,
- 40 g de maïzena,
- 40 g de farine de blé,
- 25 g de farine de sarrasin,
- 2 œufs,
- 5 cl de lait,
- 5 cl d'eau.
- Sel et poivre du moulin,
- Piment de Cayenne



### Instructions :

Pour la farce, mixer les 50 gr de filet de poulet, le blanc d'œuf, la crème liquide, 1 piquillo, le maïs. Ajuster l'assaisonner avec sel et piment de Cayenne puis réserver au frais.

Vider et désosser les 2 cailles, les poser à plat sur le dos et déposer au centre la farce. Rouler fermement dans du papier film afin d'obtenir des boudins réguliers. Cuire au bain-marie pendant 30 minutes dans une eau frémissante à 85 degrés. Enlever le film faire rôtir à la poêle en arrosant de beurre.

Mettre à cuire les patates douces épluchées et coupées en morceaux dans une casserole d'eau salée. Passer au tamis, ajouter, beurre, lait de coco puis assaisonner.

Faire suer l'oignon dans un peu d'huile d'olive, ajouter le chorizo coupé en cubes, l'ail et le thym, faire revenir puis mouiller avec la crème, cuire environ 10 minutes et chinoiser.

Pour réaliser vos fajitas au sarrasin, casser et battre les œufs, ajouter les farines, détendre avec le mélange lait/eau (la pâte obtenue est plus épaisse qu'une pâte à crêpes). Cuire dans une poêle légèrement huilée



**Chef Stéphane COCAT**  
Mairie de Créteil (94)