



## CAILLES DES VOSGES AUX ACCENTS DU JAPON

### Ingrédients : pour 2 personnes

- 2 cailles des Vosges
- 5 cl de vin blanc
- 1 oignon cive
- 1 oignon
- 3 carottes
- 10 cl de sauce Teriyaki
- 10 cl de sauce soja
- 2 gr d'Agar agar
- 20 cl de crème liquide
- 1 œuf
- 50 gr de shiitakés
- 1 échalote
- 5 cl d'huile d'olive
- 50 gr de filet de poulet



### Instructions :

- Vider les cailles, séparer les cuisses et lever les suprêmes, garder les carcasses pour le jus. Récupérer les foies. Tailler l'échalote et les shiitakés en brunoise et les faire revenir le tout avec l'huile d'olive. À part, faire revenir les foies dans l'huile d'olive, tout en les gardant légèrement rosés. Laisser refroidir.
- Mixer le poulet avec un blanc d'œuf, la crème et le mélange foie - échalote - shiitakés. Assaisonner et passer le tout au tamis fin.
- Désosser les cuisses et les farcir avec la moitié de la farce de foie, puis mettre sous vide et laisser cuire à 65°C pendant 3 heures. Assaisonner les suprêmes et étaler de la farce sur un seul suprême, puis remettre l'autre par-dessus. Mettre également sous vide et à cuire à 55°C pendant 2 heures.
- Cuire 2 carottes 30 minutes dans de l'eau salée et les tailler à l'emporte-pièce pour une découpe régulière sur toute leur longueur.
- Dans une cocotte-minute, mettre les carcasses et les faire sauter dans de l'huile d'olive avec 1 oignon émincé, la dernière carotte le tout déglacé au vin blanc. Faire cuire à couvert pendant 2 heures. Laisser réduite le jus de volaille.
- Pour la gelée, mélanger la sauce Teriyaki et la sauce soja avec l'agar agar dans une casserole, et faire bouillir. Verser le mélange sur une plaque sur 1 millimètre d'épaisseur et laisser refroidir.

### Dressage :

Faire poêler les cuisses et les suprêmes. Faire cuire le vert des cives 20 secondes dans de l'eau chaude et le déposer au centre de l'assiette. Tailler les oignons de la cive dans le sens de la longueur et les mettre à la coloration à instant sur feu vif. Les disposer à l'envers dans l'assiette pour y déposer le jus de volaille réduit. Disposer les cuisses et les suprêmes de caille de chaque côté de l'assiette et mettre une fine couche de gelée sur le dessus de chaque pièce.



**Chef Philippe GENELETTI**