



## PRESSÉ DE CAILLES DES VOSGES, FOIE GRAS ET ARTICHAUTS À L'HUILE DE NOISETTE

### Ingrédients pour 2 personnes

- 6 filets de cailles des Vosges, avec la peau
- 1 belle escalope de foie gras de canard (environ 80 gr)
- 3 artichauts poivrade
- 1 dl de consommé de caille corsé
- 1,5 feuille de gélatine
- 10 gr de pousses d'épinard
- 15 gr de noisettes torrifiées
- 5 ml d'huile de noisette
- Sel, poivre du moulin,
- Huile de pépin de raisin PM
- Quelques pousses de frisée fine, cerfeuil, estragon, persil plat et ciboulette pour la décoration.



### Instructions

- Au préalable, réaliser un consommé corsé avec les carcasses de caille. Coller à la gélatine ce consommé.
- Rôtir à l'huile de pépin de raisin les filets de caille, les garder rosés, réserver. Tailler en deux dans la longueur.
- Dans la même poêle, marquer sur chaque face l'escalope de foie gras, réserver. Tailler en 3 dans la longueur. Dégraisser la poêle et faire suer quelques secondes les pousses d'épinard, réserver.
- Tourner les artichauts et les cuire à la manière d'une barigoule. Réserver dans leur jus et retirer le foin. Concasser grossièrement les noisettes torrifiées.
- Chemiser un moule (type mini pâté-croûte) avec du film plastique. Procéder au montage en alternant les bandes de caille, foie gras, épinard, noisette et poivrades. Verser une cuillère de consommé collé à chaque étage. Presser légèrement et entreposer au frais pendant au moins 12h.

### Pour le montage

Démouler, tailler 3 tranches par personne, disposer 3 quartiers de poivrades. Décorer avec les pousses de salade et d'herbes aromatiques. Assaisonner avec l'huile de noisette, quelques gouttes de jus de citron, le zeste et parsemer de quelques noisettes concassées.



**Chef Emilien LE NORMAND**  
Restaurant Les Coqs  
24 place du Marché – 91 Milly la Forêt