



PETIT PRESSÉ DE FILETS DE CAILLES AU FOIE GRAS ET CUISSES DE CAILLES CONFITES

Ingrédients pour 1 terrine

- 10 cailles des Vosges
- 600 gr de foie gras de canard
- 150 gr de champignons
- Porto blanc
- Cognac
- Échalotes ciselées
- Thym
- Sel, poivre du moulin
- Graisse de canard
- Gros sel
- Mesclun de salade
- Gelée



Instructions

- Enlever les cuisses et désosser le reste des cailles.
- Mettre les cuisses au sel pendant 1h 30. Bien les dessaler et les confire doucement dans la graisse de canard et une petite branche de thym.
- Faire saisir les filets de cailles en commençant par le côté peau. Retirer de la poêle et ajouter les échalotes ciselées et déglacer au cognac et au porto, puis réserver.
- Faire revenir les champignons.

- Dans une terrine, disposer les filets de cailles, le foie gras de canard en tranches et les champignons en couches successives. Terminer par une couche de cailles.
- Cuire au four dans un bain marie à 130°C à une température à cœur de 68°C.

- Faire une gelée avec la base de cuisson des filets de cailles et verser dans la terrine.
- Réserver au frais minimum 24 heures et dresser.



Chef Frédéric LEROY
Restaurant Le Pétrin
60 route du Village
01250 Montagnat