



CAILLES DES VOSGES RÔTIES AUX CHANTERELLES, POIRES FONDANTES ET PIMENT D'ESPELETTE

Ingrédients

- 4 cailles de Vosges
- 100 gr de chanterelles
- 1 branche de thym frais
- 1 feuille de laurier
- 4 poires
- 3 gr de piment d'Espelette
- 100 gr de sucre
- 50 gr de beurre
- Sel, poivre du moulin



Instructions

- Parer et vider les cailles, assaisonner avec sel, poivre, thym et laurier et un peu de beurre dans un plat et faire rôtir à 200°C pendant 15 à 20 minutes.
- Éplucher les poires, les couper les en quartiers et les vider.
- Mettre 1 litre d'eau à bouillir avec les 100 gr de sucre et pocher les poires délicatement environ 5 minutes. Les mettre à égoutter quelques minutes sur papier absorbant.
- Faire revenir les poires et les chanterelles au beurre et ajouter le piment d'Espelette.
- Déglacer la poêle avec un peu d'eau et dresser vos assiettes aussitôt.



Chef Tomas PARISINI
Et chef Florian QUENTIN
Cugini Restaurant
13 place du Général de Gaulle
69330 Jonage