



Caille farcie au foie gras, polenta crémeuse et sauce au Servan- Valbonnais

Recette pour 4 personnes

Caille : *Caille désossée* : 4 pièces

Foie gras de canard cuit : 50 gr

Porc crépine : 80 gr

Farce :

Ail : 5 gr

Oignon blanc : 60 gr

Blanc de poireau : 40 gr

Courgette verte : 40 gr

Vert de blette : 150 gr

Épinard pousse : 100 gr

Mascarpone : 25 gr

Parmesan râpé : 20 gr

Huile d'olive : 5 cL

Œuf : 1

Ciboulette ciselée : pm

Persil plat haché : pm

Basilic haché : pm

Thym frais : pm

Sel, poivre : pm

Polenta :

Farine polenta : 240 gr

Huile d'olive : 12 cL

Oignon blanc : 50 gr

Fonds blanc de volaille : 1L

Sel : pm

Bouquet garni

Sauce :

Cognac : 2 cL

Vin blanc : 5 cL

Fonds de caille : 10 cL

Beurre : 20 gr

Parmesan râpé : 50 gr

Préparation de la farce :

- Faire étuver ensemble le poireau, l'oignon et l'ail ciselé avec l'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Cuire à l'eau bouillante salée les feuilles de blettes et d'épinards lavées. Puis les rafraîchir dans de l'eau glacée. Bien les presser et les concasser.
- Faire suer la courgette hachée et ajouter les feuilles de blettes et d'épinards.
- Mélanger le tout avec l'œuf, mascarpone, Parmesan râpé, les fines herbes hachées. Rectifier l'assaisonnement.



- Etaler, égaliser les chairs de la caille sésossée, aplatir, les saler et poivrer.
- Disposer un peu de farce dessus et les bâtonnets de foie gras de canard.
- Rouler la caille en faisant un cylindre régulier
- Envelopper dans la crépine et ficeler puis réserver au frais
- Faire suer l'oignon ciselé à l'huile d'olive, ajouter le fonds blanc et porter à ébullition.
- Verser en pluie la polenta en fouettant très régulièrement pendant 40 mn environ sur feu doux
- Faire colorer les cailles farcies à la poêle sur toutes les faces et mettre au four 10 mn.
- Dégraisser légèrement le fonds de la poêle, ajouter les grains de raisins Servan, les rouler un petit peu.
- Flamber au Cognac, ajouter vin blanc, réduire et mettre le fonds de caille.
- Rectifier l'assaisonnement et monter la sauce au beurre.
- Monter au beurre et Parmesan la polenta, rectifier l'assaisonnement.
- Déficeler les cailles et les trancher, servir avec la polenta et la sauce.
-

Recette de Jean-Claude BRUGEL

Chef des cuisines du Café de Paris