

Ballottine de caille au basilic et aux figues

Ingrédients :

4 cailles désossées
200 grammes blanc de poulet désossé et sans peau
feuilles de basilic
10 pièces de figues
2 tranches pain mie
1 décilitre lait
5 centilitres huile d'olive
Sel, poivre

JUS AUX FIGUES

200 grammes figues fraîches
10 centilitres vin rouge
1 cuillère à soupe vinaigre de xérès
2 décilitres fond de volaille
10 grammes beurre

Blanchir les feuilles de basilic dans de l'eau salée, rafraîchir aussitôt dans de l'eau glacé, égoutter et mixer avec l'huile d'olive. Tremper le pain mie dans le lait.

Mixer les blancs de volaille avec le pain mie, ajouter le mélange basilic et huile d'olive, assaisonner, passer au tamis, réserver.

Poser les filets de cailles côté peau sur un papier film, assaisonner, disposer la farce et les figues. Refermer en roulant à l'aide du papier film.

PRÉPARER LE JUS AUX FIGUES. Faire chauffer dans une casserole le beurre, faire revenir pendant 1 minute les figues coupées en quatre, déglacer avec le vinaigre de xérès. Ajouter le vin rouge, cuire à petits bouillons pendant 20 minutes. Ajouter le fond de volaille. Mixer au chinois fin, laisser cuire le jus pendant 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Cuire à la vapeur pendant environ 15 minutes ou au bain-marie à 80°. Servir avec des pommes de terre sautées et un jus aux herbes.

© L. Thierry

<http://www.ermann.com>