Caille farcie aux raisins, galette de pommes terre

Portions: 8

8 cailles
250 grammes blanc de volaille
2 décilitres vin rouge
500 grammes raisins noirs
4 tranches jambon cru
2 décilitres crème
1 oeuf
2 échalotes
Fond de volaille
1 carotte
Feuille de laurier
25 grammes beurre
Huile d'olive

GALETTE DE POMME DE TERRE
800 grammes pommes de terre
1 pomme granny Smith épluchée
Huile d'olive
Sel, poivre

Désosser les cailles. Revenir les parures au feu très chaud, bien colorer et ajouter les échalotes et carottes (couper en morceaux). Déglacer au vin rouge, ajouter le laurier et le fond de volaille. Cuire 30 m

Farcir les cailles: mixer le blanc de volaille, ajouter l'oeuf et la crème, saler et poivrer assaisonner les cailles, disposer une tranche de jambon et la farce, refermer à l'aide de cure dent

Éplucher les pommes de terre et les râper avec la pomme granny, mélanger et assaisonner. Cuire dans une téfal avec de l'huile olive. Finir la cuisson au four 150°C pendant 15 m.

Assaisonner les cailles et les colorer, mettre au four à 160°C pendant 20 m. passer la sauce au chinois, (lié avec de la fécule) rectifier l'assaisonnement passer les raisins au beurre.

© L. Thierry
http://www.ermann.com