

Cailles farcies au foie gras et truffes

Cette recette convient aux pigeons, bécasses, faisans.

Ingrédients pour 4 personnes

4 cailles plumées et vidées
120 gr à 160g de foie gras
40 gr à 60g de Tuber melanosporum ou 40g de brumale
100 gr de beurre
4 tranches de pain
5 centilitres de Cognac
¼ litre de fond de volaille
Sel
Poivre

Préparation

Coupez le foie gras et la truffe en 4 morceaux

Mettez la moitié du beurre dans une cocotte et faites dorer les cailles en les tournant sur toutes les faces, en fin de cuisson farcir chaque caille d'un morceau de foie gras dans lequel a été inséré des lamelles de truffe.

Finir la cuisson et maintenir au chaud dans un four à 75°C sous aluminium.

Déglacez la cocotte au cognac et mouillez avec le fond de volaille.

Laissez bouillir quelques minutes sans que le mélange réduise trop.

Faites dorer les tranches de pain dans la moitié du beurre.

Réservez au chaud

Coupez les cailles en 2 et les déposer sur les tranches de pain rôti, nappez copieusement de sauce et servir immédiatement.