



(Source : les recettes de l'Epicurien, www.epicurien.be)



Cailles au foie gras et aux truffes à la Nancéenne

Ingrédients pour trois personnes:

- 6 cailles
- 125 g de farce fine
- 125 g de foie gras
- 1 truffe
- 6 cl de Madère
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 5 cl d'eau
- Poivre au moulin
- Sel

Préparation :

Étalez la farine en fontaine, et mettez au milieu le beurre ramolli en morceaux, l'œuf, 1 pincée de sel, et de l'eau. Détrempez, puis travaillez la pâte avec la paume de la main pour mélanger tous les ingrédients. Formez une boule, recouvrez d'un linge, et laissez reposer.

Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.

Désossez les cailles par le dos en laissant les pattes.

Mélangez le Madère et la farce fine. Lavez rapidement la truffe en la brossant et parez-la, coupez-la en 6 morceaux.

Découpez le foie gras en 6 parts égales.

Enduisez l'intérieur de farce fine au Madère en mettant un petit morceau de foie gras et un morceau de truffe au centre de la poitrine de chaque caille. Refermez les cailles en les cousant avec du fil de cuisine, ou avec des cure-dents.

Préparation des cailles

Étalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm, puis découpez-la en 6 carrés égaux.

Placez chaque caille sur la poitrine au centre des carrés. Repliez ensuite la pâte comme une enveloppe en soudant bien les bords.

Entourez la pâte de papier cuisson beurré, en formant une double enveloppe, pour empêcher le dessèchement. Enfournez, et faites cuire 20 minutes. La pâte doit avoir pris une belle couleur dorée.

Sortez les cailles de la cocotte en fin de cuisson, déposez-les dans les assiettes, et servez aussitôt.