



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



Cailles aux truffes et aux mousserons

Ingrédients :

- 6 cailles plumées et vidées
- 120 g de truffes
- 325 g de mousserons
- 250 g de lard coupé en tranches fines
- 1 gousse d'ail
- 1 verre de bouillon dégraissé et consommé
- 1 dl de vin blanc sec
- 6 brins de romarin
- 6 brins d'estragon
- Poivre au moulin
- Sel fin

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C, thermostat 6.

Flambez et préparez les cailles. Mettez à l'intérieur de chacune 1 brin d'estragon et 1 brin de romarin.

Lavez rapidement les truffes en les brossant, puis parez-les, mais ne les pelez pas. Recouvrez-les d'un torchon sec, et réservez.

Nettoyez, parez les mousserons, et ôtez la moitié inférieure des pieds. Hachez-les au couteau.

Epluchez, émincez, et hachez la gousse d'ail.

Emincez finement, puis hachez les truffes.

Mélangez les truffes et l'ail haché aux mousserons.

Préparation des cailles

Dans une cocotte allant au four, versez le mélange truffes/mousserons/ail. Mouillez avec le bouillon et le vin blanc. Couvrez, et réservez.

Enveloppez chaque caille d'une barde de lard. Déposez les cailles bardées dans la cocotte sur le hachis au vin blanc, et faites cuire au four 12 minutes.

A la sortie du four, déposez les cailles sur une planche et ôtez les bardes de lard. Posez un peu de hachis dans chaque assiette chaude, puis posez deux cailles dessus, et servez immédiatement avec la garniture choisie.