



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



Cailles rôties aux pruneaux

Ingrédients pour deux personnes:

- 4 cailles bien dodues
- 250 g de pruneaux
- 1 oignon
- 1 grosse échalote
- 25 cl de vin rouge
- 4 tranches de foie gras cru
- 1 fond de veau en cube surgelé
- 1 boîte de marrons
- 1 boîte de trompettes de la mort

Préparation :

Farcissez les cailles avec deux pruneaux et un morceau d'oignon.

Faites-les revenir dans du beurre dans une cocotte pouvant passer au four, avec le reste de l'oignon détaillé grossièrement. Laissez-les dorer un peu, puis déglacez-les avec la moitié du vin.

Sortez les cailles, et ajoutez le reste du vin, le cube de fond de veau, ainsi que quelques pruneaux découpés en morceaux, et l'échalote coupée grossièrement

Couvrez de nouveau, et repassez au four 30 minutes à la même température.

Pendant ce temps, faites revenir les tranches de foie gras à la poêle sans ajout de matière grasse, et réservez.

Faites revenir les châtaignes ainsi que les champignons dans la graisse du foie gras (enlevez le trop plein).

Dressez dans une assiette en prenant soin de filtrer la sauce, pour arroser chaque caille, et déposez la compotée d'oignons/échalote/pruneaux dans un coin de l'assiette.