



Salsa de caille aux épices

Ingrédients

- Caille : 1
- Mélange de salades : 50g
- Tandoori massala DBDC : 1/4 c à c
- Huile d'olive DBDC : 10 cl
- Vinaigre Xérès DBDC : 4 cl
- Carotte : 30g
- Oignons : 30g
- Céleri branche : 20g
- Vin rouge : 8cl
- Beurre : 40g
- Tomates confites à l'huile DBDC : 3
- Sel et poivre du moulin : pm
- Thym : 1 branche
- Oeufs de cailles : 3

Temps de préparation : Préparation : 10min

Récupérer les deux cuisses et les filets de la caille, réserver et concasser la carcasse pour le fond de sauce.

Dans un plat mélanger un peu d'huile d'olive avec le tandoori massala, mettre les cuisses et les blancs de caille à mariner dans cette préparation.

Dans une casserole, faire rissoler dans l'huile et un peu de beurre, les os concassés. Ajouter oignon, carotte céleri coupés en cubes avec l'alligator et laisser colorer.

Mouiller avec le vin rouge et compléter à hauteur avec de l'eau, laisser réduire de moitié, puis passer l'ensemble au chinois en pressant bien les os.

Remettre le jus obtenu dans la casserole.

Préparer la salade et la vinaigrette avec l'huile d'olive et le vinaigre de xérès, sel et poivre du moulin.

Dans une sauteuse faire revenir sur les deux faces les cuisses et blancs de caille, finir la cuisson 5 mn au four, préchauffé à 190°

Faire bouillir le fond de sauce, l'assaisonner et le monter au beurre.

Dresser la salade sur l'assiette de présentation, l'assaisonner, poser dessus les cuisses et les blancs de cailles, les tomates confites, finir en mettant un cordon de sauce réduite autour de la salade de caille et ajouter les œufs de caille.

Trucs Astuces : Comment désosser une caille?

Comment monter une sauce au beurre?

Prix par personne : 4 Euros

Accord mets / vins : Servir accompagné d'un Bordeaux "les murailles"