

Caille farcie d'une duxelles au champignon noir, laqué salsifis truffé, genièvre et raisin muscat par Frédéric Simonin.



Ingrédients pour 4 personnes :

Trompette de la mort
Echalote
Ail
Farce fine
Jus de viande
Chapelure
Foie gras
Miel toutes fleurs ou miel d'acacia
Kikkoman (sauce soja claire)
Raisin muscat
Salsifis
Jus de truffe
Huile de truffe
Thym

La farce de champignon.

- Laver et ébouillanter les trompettes, ensuite les égoutter et les concasser, les faire revenir avec les échalotes ciselées et l'ail et les faire bien suer.
- Débarrasser sur un petit cul de poule et laisser refroidir, puis rajouter la farce fine de volaille.

La farce fine de volaille.

- Mélanger le jus de viande, le foie gras cuit taillé en petit dés, la chapelure, pour tenir la liaison et bien assaisonner le tout. Ensuite farcir les cailles avec cette farce.

Cuisson.

- 3 minutes à 85 degrés et 1 heure à 56 degrés ; *ou bien en traditionnel avec du beurre doux, ail, thym, laurier ...*

Salsifis.

- Eplucher et démarrer au beurre, sans coloration avec ail et thym, puis déglacer au jus de truffe et réduire ; puis rajouter du jus de viande. Glacer et rajouter de la truffe hachée, puis un peu d'huile de truffe... Assaisonner à votre convenance.