

Filet de caille confit, sauce poivre et chocolat



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.03	Chocolat noir 70% de cacao origine St Domingue en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY	0155495
30 pièces	Filet de caille avec peau et manchons	~
0.15	Fonds de veau premium en pâte en pot 640 g CHEF	0003145
1	Graisse de canard en boîte 4/4 JEAN DE France	0089327
1	Laurier en feuille en sachet 500 g LA CASE AUX EPICES	0044034
	Poivre noir du Kerala en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244929
	Poivre noir de Sarawak IGP en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0232003
0.05	Réduction de vin rouge et Porto en pâte en pot 450 g CHEF	0196149
25 kg	Sel de mer gros en seau 5 kg LA BALEINE	0087430
	Thym entier en boîte 165 g DUCROS	0010323

Étapes de préparation

- 1 Mettre au sel les filets de caille pendant 4 heures dans un mélange de sel, thym, laurier et poivre.
- 2 Rincer les filets de caille, puis les mettre à confire dans la graisse de canard avec une gousse d'ail et une branche de thym. Conserver au four à 80°C ou sur le coin du fourneau.
- 3 Diluer le fond de veau dans un peu d'eau ou bouillon de légume puis ajouter un peu de réduction de porto. Remonter en température et assaisonner avec le

- 3 poivre de Kerala.
- 4 Terminer la sauce puis la lier avec le chocolat. Rectifier l'assaisonnement selon la puissance poivrée voulue.
- 5 Sortir et égoutter les filets de caille de la graisse de canard. Dans une poêle, sans matière grasse, donner une petite coloration (côté peau) aux filets de caille avant de les servir.
- 6 Sur un fond de sauce poivre chocolat, déposer les filets de caille puis terminer avec un tour de moulin à poivre.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits Bio rouge AOC en bouteille 75 cl A L'ORIGINE DOMAINE PATRICK HUDELOT