

Cuisses de caille et petits pois à la crème d'olive



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
30 PCE	Cuisses de cailles	~
1	Céleri rave	~
0.4	Petits pois	~
PM	Fleur d'ail	~
0.2	Crème Liquide 35%	~
0.075	Beurre doux	~
0.04	Sauce soja en bouteille 1 L KIKKOMAN	0059106
0.25	Crème d'olive verte en bouteille 500 ml SENS GOURMET	0267876

Étapes de préparation

- 1 Mariner les cuisses de caille avec un peu de sauce soja durant 2 heures
- 2 Peler le céleri rave. Tailler des gros cubes et cuire à l'eau bouillante salée.
- 3 Débarrasser et mixer afin d'obtenir une purée. Terminer en ajoutant crème et beurre.
- 4 Cuire les petits pois frais à l'anglaise et les mélanger avec la crème d'olive
- 5 Cuire les cailles 5 minutes à 220°C
- 6 Pour le dressage assembler les différents éléments et ajouter un peu de crème d'olive en supplément dans l'assiette