

# Caille farcie flambée, crème de whisky Hibiki, cèpes croquants et glace faisselle fumée



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
276752	Caille sans tête 200/220 g	10 Pièce
31272	Cèpes bouchons 1 kg	1.5 Kilo
207164	Aiguillette de canard gras 2 kg Rougié	350 Gramme
288505	Crème glacée au yaourt St Malo 2,5 L Ma Très Bonne Glace	10 Boule
207653	Oeuf entier liquide ODF 2 kg Cocotine	200 Gramme
21310	Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L	200 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g Sélection du Quotidien	50 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon&Engagé	30 Gramme
216472	Poitrine fumée tranchée VPF 400 g	200 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	50 Centilitre
	Huile d'olive	30 Centilitre
	Whisky Hibiki	PM
	Alcool caramel/cardamome	PM
	Raisin sec	50 Gramme
	Noisette entière	30 Gramme
	Fleur de sel	PM
	Poivre du moulin	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparer une farce fine avec des aiguillettes de canard, des œufs entiers, des raisins macérés au whisky, de la crème fraîche épaisse, des échalotes, du persil, fleur de sel et poivre du moulin. Mixer de façon à obtenir une farce très lisse

# Caille farcie flambée, crème de whisky Hibiki, cèpes croquants et glace faisselle fumée

- 2 Farcir la caille et la maintenir soit à l'aide d'un pic en bois, soit en la bardant à l'aide d'une tranche de poitrine fumée
- 3 Cuisson de la caille : Colorer les cailles dans un récipient de cuisson légèrement chemisé de matière grasse. Déglacer avec de l'eau pour récupérer les sucs de cuisson. Finir au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C. Vérifier l'assaisonnement et réserver
- 4 Cuisson des cèpes bouchons : Cuire les cèpes dans un récipient de cuisson chaud, légèrement chemisé de matière grasse. Ajouter les échalotes, le persil haché et les éclats de noisettes torréfiés. Vérifier l'assaisonnement et réserver
- 5 Pour la crème de whisky : mettre dans un siphon la crème liquide et le whisky. Réserver au frais
- 6 Au moment du dressage, fumer une boule de crème glacée au yaourt ou à la faisselle et flamber la caille avec de l'alcool caramel/cardamome