



Filets de caille soufflés



Préparation filets de caille

Lever les filets de caille des carcasses et les enduire d'un peu de farce aux champignons. Placer les filets sur une plaque beurrée et les faire cuire à la vapeur à 85 °C pendant environ 6 minutes au four à vapeur combiné. Laisser un peu reposer et parsemer de graines d'amarante avant de servir.

Préparation poireaux

Retirer le vert des poireaux. Placer le blanc avec l'huile dans un sachet sous vide, mettre sous vide et faire cuire 25 minutes à 100 °C au four à vapeur combiné. Découper en tronçons réguliers d'env. 2 cm de long. Saler légèrement et assaisonner au poivre de Cayenne.

Rezept für 4

Ingrédients filets de caille

5 cailles
2 cs d'amarante soufflée
3 cs de farce aux champignons:
Mélanger une farce de volaille avec des dés de champignons sautés, et assaisonner avec du sel, du poivre et un peu de vinaigre balsamique vieux.

Ingrédients poireaux

1 poireau
2 cs d'huile de Kuyjo
Sel
Poivre de Cayenne

Ingrédients mousse de foie

150 g de foies de pigeons (nettoyés et déveinés)
50 g d'échalote émincée
50 g de beurre
4 feuilles de gélatine (trempées dans l'eau glacée puis essorées)
Madère
Xérès
Vinaigre balsamique
Quatre épices
Sel
Poivre
Un peu d'huile pour la cuisson



Préparation mousse de foie

Faire dorer les échalotes et les foies à la poêle. Déglacer au Madère, au xérès et au vinaigre balsamique. Mixer au Thermomix avec le beurre pour obtenir une pâte lisse et assaisonner. Diluer la gélatine dans un peu de xérès et ajouter à la pâte de foie. Répartir la pâte dans des moules de silicone, congeler et recouvrir de gelée de volaille. Réserver à température ambiante.

Préparation duxelles de champignons

Faire revenir les champignons dans du beurre et assaisonner avec le reste des ingrédients.

Préparation sauce au vin jaune

Emincer les légumes et les faire revenir dans le beurre avec les champignons. Assaisonner et déglacer au vin jaune. Faire réduire de moitié, puis recouvrir de bouillon de volaille. Laisser cuire à feu très doux pendant 30 minutes. Passer et mixer avec la crème fraîche. Rehausser de vin jaune et de jus de citron

Préparation tuiles

Pétrir tous les ingrédients au crochet. Laisser refroidir, puis étaler dans un moule de silicone et faire cuire au four 3 minutes à 200 °C. Démouler les tuiles encore chaudes pour pouvoir leur donner la forme désirée.

Anrichten

Dresser la duxelles de champignons avec un emporte-pièce rond. Placer le filet de caille dessus. Placer le poireau à droite, surmonté de la tuile, de la mousse de foie et de la salade. Verser la sauce au vin jaune et servir.

Ingrédients duxelles de champignons

1 cs de champignon de Paris en dés
1 cs de cèpe en dés
1 cs de corne d'abondance en dés
1 cs de chanterelle en dés
Beurre
Sel et poivre
Vinaigre balsamique vieux
1 cc de persil haché
1 cc de demi-glace

Ingrédients sauce au vin jaune

20 g d'échalote
10 g de céleri-branche
10 g de blanc de poireau
50 g de champignon émincé
1 cs de beurre
1 cs de crème fraîche
300 ml de bouillon de volaille
Jus de citron
100 ml de vin jaune
Sel et poivre

Ingrédients tuiles

55 g de beurre ramolli
50 g de sucre
55 g de blanc d'œuf
45 g de farine

Autres ingrédients

Un peu de salade d'herbes