

CUP-CAILLES

FARCIES À LA TERRINE

selon Bob le Chef



INGRÉDIENTS

- 1 paquet de 100 g de terrine de caribou aux canneberges coupée en petit dés
- 60 ml (4 c. à soupe) de chapelure panko
- 4 cailles entières, coupées en crapaudine (ouvertes en deux à l'aide d'un couteau, poitrines vers le bas)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût
- 250 ml de sauce brune (peut être parfumée au porto ou au madère)

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un petit cul de poule, déposer la terrine et la chapelure puis mélanger à l'aide des mains (réserver quelques cubes de terrine pour la présentation finale)
2. Farcir chaque caille du mélange de terrine et chapelure puis déposer une par une, poitrine vers le bas, dans des moules à muffin en prenant soin de les refermer en croisant les pattes (voir photo)
3. Badigeonner la peau avec l'huile d'olive
4. Saler et poivrer puis cuire au four préchauffé à 425°F pendant environ 5 minutes
5. Réduire la température du four à 400°F et poursuivre la cuisson environ 30 minutes
6. Chauffer la sauce
7. Une fois les cailles cuites, sortir du four et laisser reposer environ 3-4 minutes sous un papier d'aluminium (ça rendra la volaille plus tendre et plus juteuse)
8. Dresser 2 cailles par assiette, décorées de cubes de terrine puis y verser la sauce
9. Servir accompagné de pâtes au pesto



TEMPS DE PRÉPARATION: 5 minutes



TEMPS DE CUISSON: 35 minutes



NOMBRE DE PORTIONS: pour 2 personnes



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:

Fromagerie des Nations, Boucherie Chevaline Plus, Pastafresca



Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.

