

CAILLES FARCIES

Pour 4 personnes

4 cailles bien grasses, à demi-désossées
1 petit chou vert frisé
1 crépine de porc (ou plusieurs morceaux, de quoi envelopper les 4 oiseaux)
50 g de lard fumé, coupé en petits dés
30 g de beurre
1 petit oignon
1 gousse d'ail
quelques feuilles de marjolaine
1 petit bouquet de persil
muscade, sel marin, poivre du moulin

Pour la farce

80 g de foies de volailles
50 g de pomme
50 g de mie de pain
30 g de beurre
10 cl de crème fraîche
1 cuillerée à café de persil haché
quelques feuilles de thym
2 à 3 cuillerées à soupe de feuilles de chou, ciselées



Avec les cailles, il faut un Bordeaux délicat ; un simple Haut-Médoc de bonne provenance, servi assez jeune, conviendra. Ou bien un Margaux : ces vins élégants vont très bien avec les oiseaux rôtis.

Coupez le chou en quatre, enlevez le trognon et un maximum de côtes, lavez-le et blanchissez-le 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Rafraîchissez-le à l'eau froide. Laissez-le égoutter et pressez-le bien pour ôter un maximum d'eau. Enlevez les côtes restantes et hachez grossièrement les feuilles.

Faites revenir sans matière grasse les lardons dans une casserole à feu doux, ajoutez l'oignon et l'ail finement émincés, laissez cuire quelques minutes, ajoutez le chou, couvrez et laissez étuver à couvert pendant 20 minutes.

Préparez les cailles : fendez-les du côté des filets, dégagez la viande de l'os, coupez à l'aide de gros ciseaux de cuisine la moitié de la carcasse. Fendez les cuisses et ôtez-en les os. Salez et poivrez l'intérieur des oiseaux.

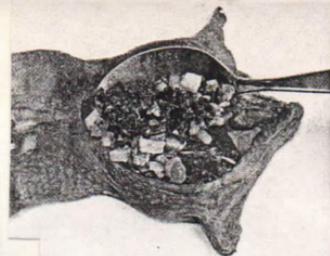
Pour faire la farce, faites fondre le beurre, coupez les foies de volailles (et éventuellement les foies des cailles) en petits dés, faites-les revenir à feu doux. Épluchez la pomme, coupez la chair en petits dés, ajoutez-les aux foies de volailles. Mettez la crème, la mie de pain, les herbes et deux ou trois feuilles de chou ciselées. Faites étuver 5 minutes, salez, poivrez et laissez refroidir.

Mettez la crêpine de porc à tremper à l'eau froide pour l'assouplir.

Farcissez les cailles par l'ouverture que vous avez pratiquée, refermez-les, enveloppez chaque oiseau dans un morceau de crêpine. Mettez-les dans un plat à four avec une grosse noix de beurre, faites

cuire à découvert à 180°-200°C pendant environ 20 minutes, en arrosant à mi-cuisson.

Pour servir, disposez les oiseaux sur une couche de chou arrosée de leur jus de cuisson.



Ouvrez les cailles du côté des filets, découpez la moitié de la carcasse pour pouvoir les farcir.