

## Pâtés de cailles



*Pour 8 personnes: 4 cailles prêtes à cuire,  
2 blancs de poulet d'environ 80 g chacun, sel, poivre, 1 prise  
de muscade, 1 prise de coriandre, 1 ½ dl de crème fraîche,  
30 g de poireau, 3 c. à soupe d'un mélange d'herbes hachées,  
250 g de pâte feuilletée, 1 jaune d'œuf.*

Désosser les filets et les cuisses de cailles et enlever la peau. Tailler les blancs de poulets en dés et les piler avec les cuisses des cailles, un peu de sel, du poivre, la muscade, le coriandre et la crème pour obtenir une masse lisse. Couper le poireau en petits dés et le mélanger aux herbes, puis à la masse.

Abaïsser la pâte (environ 2 mm) et couper en bandes de 16 cm de large. Couper les poitrines de cailles en deux sur la longueur. Étendre un peu de la masse sur les bandes de pâte en laissant deux cm de libre de chaque côté. Garnir sur toute la longueur avec les poitrines de cailles et recouvrir avec le reste de la masse. Badigeonner la bande de pâte au jaune d'œuf et fermer soigneusement.

Poser ces pâtés, fermeture contre le bas, sur une plaque à gâteau. Garnir avec le reste de pâte et passer au jaune d'œuf. Cuire 5 minutes au four préchauffé à 250° C, réduire la température à 200° C et continuer la cuisson 5 minutes.

Laisser reposer quelques minutes, couper en tranches de 1 cm et servir encore tiède, avec du vin blanc ou un apéritif.

**Pâtés de cailles**

