Cailles en casserole aux raisins et framboises

Portions: 4

Ingrédients

8 cailles

Sel et poivre

Beurre et huile

2 échalotes françaises ciselées finement

1 tasse (250 ml) de vin blanc sec

1 tasse (250 ml) de Bouillon de poulet

1 tasse (250 ml) de fond brun de veau lié

1/4 tasse (60 ml) de vinaigre de framboise

2 c. à soupe (30 ml) de pépites d'érable

1/4 tasse (60 ml) de raisins rouges coupés en demi

1/4 tasse (60 ml) de framboises entières

Décoration

12 framboises

2 raisins verts coupés en demi

4 raisins rouges coupés en demi

4 branches de lavande ou ciboulette



Étapes de préparation

Préchauffer le four à 350°F (180°C).

Vérifier la propreté des cailles. Ficeler, saler et poivrer. Dans une casserole, chauffer le beurre et l'huile à feu moyen-vif. Faire dorer les cailles de chaque côté. Ajouter, les échalotes et cuire sans coloration. Déglacer avec le vin blanc et le vinaigre de framboise. Ajouter les pépites d'érable, le bouillon de poulet, saler et poivrer. Couvrir et

mettre la casserole au four. Temps de cuisson 35 à 45 minutes (selon la grosseur des cailles). Transférer les cailles dans un plat allant au four et maintenir au four sans liquide pour avoir une peau croustillante (environ 8 à 10 minutes). Réduire le jus de cuisson au tiers, ajouter le fond brun de veau lié. Passer la sauce au chinois. Vérifier l'assaisonnement et ajouter les raisins et framboises et mijoter quelques secondes.

Pour la présentation, faire des julienne de patate douce et frire dans l'huile. Égoutter sur papier essuie tout et former un nid. En accompagnement, je vous suggère des juliennes de légumes (carottes, courgettes, poivrons).

Dresser une caille entière sur le nid de patate douce. Découper la caille et désosser les poitrines. Napper de sauce et déposer les cuisses et les poitrines. Terminer la décoration avec les raisins, framboises et la branche de lavande ou de ciboulette.

Chef Christian Croze