

Caille en bécasse au fumet des vignes



Les ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 cailles
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- branche de persil
- 30 cl de bordeaux rouge
- 5 cl de cognac
- 1 bouillon cube
- 50 g de beurre
- 5 cl d'huile
- sel & poivre

Les préparations

1. Nettoyez et videz les cailles. Tranchez les par le dos, puis désossez les.
2. Hachez finement l'échalote et écrasez l'ail. Dans une poêle contenant un peu d'huile et du beurre, faites revenir les cailles puis réservez les. Incorporez les os, l'échalote, l'ail et laissez bien revenir ; salé et poivré
3. Remettre les cailles et une fois cuites retirez les cailles et réservez les. Laissez colorés les os, dégraissez, puis déglacez avec le cognac et le vin rouge. Laissez cuire 15 minutes.
4. Faire fondre le bouillon cube dans 10 cl d'eau et versez sur la préparation, laissez cuire 15 minutes à nouveau.
5. Passez maintenant la cuisson au tamis fin et portez la de nouveau à ébullition.
6. Au moment de servir , incorporez les 50 g de beurre, montez la sauce, nappez les cailles et servez bien chaud

Astuces : ne pas cuire les cailles plus de 10 minutes pour les garder savoureuses
On peut remplacer les cailles soit par des pigeons soit par des coquelets.

Le dressage

Dans un grand plat placez les cailles près d'un buisson de salade rehaussé de feuilles de persil et d'une tomate cerise.

Accompagné d'un gratin dauphinois, champignons ou de petits légumes taillés

Pour la saveur maximale du palais accompagnez d'un Sancerre rouge.