



Château
Lilian Ladouys

DANS LA CUISINE DE LILIAN LADOUYS – PAR MARTINE

Caille farcie au foie gras, sauce aux morilles et aux truffes

“ Une caille farcie au foie gras, c’est déjà sympathique, mais si en plus elle est désossée, c’est encore plus de plaisir. On n’a presque pas besoin de mettre les doigts sauf pour les petites cuisses (si on est gourmand). Mariée avec une petite sauce aux morilles, c’est une gourmandise et la cerise sur le gâteau, ce sont les quelques lamelles de truffes (qu’on ne fait surtout pas cuire).”



CAILLE AU FOIE GRAS ♦ 1 caille ♦ 1 morceau de foie gras grosseur coffre de la caille ♦ Poivre, sel

SAUCE ♦ 100g de morilles ♦ 15 cl de porto ♦ 15 cl de cognac ♦ 2 cuil. à soupe de fond de veau ♦ 25 cl de crème de crème fraîche ♦ 50 g de beurre ♦ 2 échalotes ♦ Thym, laurier, persil, poivre et sel

Préparation de la caille. Désosser la caille par le dos (ne pas fendre le ventre), bien poivrer et saler l’intérieur. Y mettre le morceau de foie gras préalablement salé et poivré. Reconstituer la caille et l’enfermer soigneusement dans un papier sulfurisé.

Mettre au four à 180°C pendant 30 minutes. Attendre quelques minutes avant de la sortir du pochon, elle a rôti dans un joli jus de foie gras (on peut aussi la flamber à l’armagnac).

Préparation de la sauce. Faire suer au beurre les échalotes hachées et y ajouter les morilles. Flamber au cognac et ajouter le porto. Rajouter ensuite le fond de veau et les herbes aromatiques. Cuire le tout doucement 30 minutes.

Goûter à chaque étape et assaisonner à son goût. En dernier, ajouter la crème fraîche et cuire quelques minutes, servir avec quelques lamelles de truffes.