

CAILLE RÔTIE AUX RAISINS



Ingrédients

4 cailles et du Raisin

Jus de tajine

50 cl de jus de volaille 1 oignon
1/2 botte de coriandre 25 g de miel
2 morceaux d'écorces d'oranges
2 morceaux écorces de citron
Huile d'olive Sel et poivre

Mélange d'épices

4,5 g de cumin 4,5 g de curry
4,5 g de badiane + Coriandre

Garniture

3 grosses pommes de terre 50 cl de fond blanc 2 gousses d'ail
2 brins de thym frais Sel et poivre 60 g de beurre

Réalisation

Cailles

Sortir les cailles du frais pour les laisser revenir à température. Saler et poivrer. Faire chauffer une poêle avec un fond d'huile d'olive. Poêler les cailles côté peau. Retourner les au bout de quelques minutes.

Jus de tajine

Faire revenir les oignons dans une poêle à froid avec un filet d'huile d'olive sans les faire colorer. Ajouter le mélange d'épices (coriandre, badiane, curry, cumin). Mettre du miel et remuer. Ajouter le jus de volaille.

Verser le jus d'oignon dans les cailles. Ajouter un zeste d'orange et de citron. Mettre deux branches de coriandre et une branche de thym. Ajouter des raisins.

Pommes de terre

Couper les pommes de terre pelées en rondelle d'1 cm. Couper les à l'aide d'un emporte-pièce. Dans une poêle, poser les rondelles. Saler et poivrer. Ajouter du beurre. Mouiller à hauteur avec le fond blanc. Allumer le feu. Décoller les pommes de terre à l'aide d'une spatule en métal. Les laisser colorer si nécessaire.

Ndlr : le fond blanc est un bouillon de veau ou de volaille et de légumes.

Dressage

Frotter le plat à tajine de dressage avec du beurre et une gousse d'ail. Ciseler les pluches de coriandre avec un couteau et les mettre dans les pommes de terre.

Sortir les pommes de terre et les poser dans le fond du plat à tajine côté grillé en haut en cercle le long des bords. Poser les blancs et les cuisses de cailles joliment en mettant du volume avec les cuisses.

Verser le jus et la garniture dessus. Fermer le couvercle et enfourner pour 10 minutes à 200°C. Sortir le tajine et poser le sur l'induction pour le faire bouillir. Parsemer de coriandre ciselée et fermer le tajine. Et