

LA CAILLE DES VOSGES

4 CAILLES DES VOSGES
200 GR DE MORILLES
60 GR DE FOIE GRAS EXTRA CRU
20 GR DE BEURRE
POIVRE DE MOULIN
1 GOUSSE D'AIL
1 BRIN DE THYM

POUR LA GARNITURE

150 GR DE GIROLLES
150 GR DE TROMPETTES
150 GR DE CHANTERELLES
100 GR CHAMPIGNONS DE PARIS
2 ÉCHALOTTES
3 GOUSSES D'AIL
4 BRINS DE THYM
12 CL DE CRÈME LIQUIDE
50 GR DE BEURRE
POIVRE DE MOULIN

POUR LE JUS

CARCASSE DE CAILLES
30 GR DE BEURRE
1 CUILL. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
2 ÉCHALOTTES
2 GOUSSES D'AIL
1 BRIN DE THYM
EAU

PATE A RAVIOLE

250 GR DE FARINE T55
6 JAUNES
2 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
4 CL D'EAU ENVIRON
4 GR DE SEL

PROGRESSION
FLAMBER, VIDER ET DÉSOSSER LES CAILLES.

LE JUS DE CAILLE

DANS UN SAUTOIR À FOND ÉPAIS, METTRE LE BEURRE ET L'HUILE À CHAUFFER. AJOUTER LES CARCASSES COUPÉES EN PETITS MORCEAUX, METTRE DANS UN FOUR TRÈS CHAUD POUR OBTENIR UNE BELLE COLORATION, ENSUITE DÉGRAISSER ET AJOUTER LES ÉCHALOTTES, L'AIL ET LE THYM. FAIRE SUER L'ENSEMBLE 2 À 3 MN, MOUILLER AVEC DE L'EAU À HAUTEUR ET LAISSER CUIRE PENDANT UNE DEMIE HEURE.

PASSER AU CHINOIS ÉTAMINE ET RÉDUIRE DE DEUX TIERS.

ASSAISONNER, MONTER AU BEURRE, RÉSERVER.

TRIER ET LAVER LES CHAMPIGNONS SÉPARÉMENT.

DANS UNE POÊLE ANTI-ADHÉSIVE, FAIRE TOMBER LES CHAMPIGNONS À SEC AVEC UNE PINCÉE DE SEL, ÉGOUTER.

CISELLER LES ÉCHALOTTES ET ÉMINCER LES CHAMPIGNONS DE PARIS.

DANS UNE SAUTEUSE, METTRE UNE NOISETTE DE BEURRE.

UNE ÉCHALOTTE CISELLÉE, UNE GOUSSE D'AIL, UN BRIN DE THYM, FAIRE SUER 20 SECONDES.

AJOUTER LES CHAMPIGNONS DE PARIS, CUIRE PENDANT 2 MN, VERSER LA CRÈME LIQUIDE, ASSAISONNER ET LAISSER CUIRE JUSQU'A CE QUE LA CRÈME DEVIENNE ÉPAISSE, MIXER POUR OBTENIR UNE MOUSSELINE, RÉSERVER.

AVEC UN COUTEAU HACHER TRÈS FIN LES GIROLLES, LES TROMPETTES ET LES CHANTERELLES.

A NOUVEAU DANS UNE POÊLE ANTI-ADHÉSIVE FAIRE SUER L'ÉCHALOTTE AVEC LE BEURRE, L'AIL ET LE THYM ET CUIRE LES CHAMPIGNONS, RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT, DÉBARASSER ET MELANGER AVEC LA MOUSSELINE DE CHAMPIGNONS DE PARIS. RÉSERVER.

POUR LA PÂTE À RAVIOLE

DANS UN CUIL DE POULE, DÉPOSER LA FARINE TAMISÉE EN FONTAINE, AJOUTER LE SEL. LES JAUNES D'ŒUFS ET L'HUILE, MÉLANGER, AJOUTER L'EAU ET TRAVAILLER LA AFIN D'OBTENIR UNE PÂTE ASSEZ FERME, FILMER ET LAISSER REPOSER 20 MN.

POUR LES CAILLES

RÉSERVER 100 GR DE MORILLES, LE RESTE COUPER EN PETITS DÉS ET FAIRE SAUTER DANS UNE POÊLE AVEC UNE GOUSSE D'AIL ET THYM. ASSAISONNER ET RÉSERVER.

PORTIONNER LE FOIE GRAS À 15 GR PAR CAILLE. ASSAISONNER. ETALER LES CAILLES SUR PAPIER FILM. ASSAISQNNER. SEL. POIVRE. METTRE 1 MORCEAU DE FOIE GRAS ET 1 CUIL. DE CÈPES, REFERMER ET ROULER AVEC LE FILM.

CUIRE 35 MN À 90°. REFROIDIR.

AVEC LA MACHINE À PÂTE, FAIRE AVEC LA PÂTE À RAVIOLI UNE BANDE ASSEZ FINE ET TAILLER LA, AFIN D'OBTENIR 8 BANDES CARRÉES DE 10 CM PAR 10 CM ENVIRON.

CUIRE LES 8 PÂTES A L'EAU SALÉE DURANT 2 MN PUIS REFROIDIR. ETALER SUR DES PAPIERS CUISSON 4 PÂTES,

AJOUTER LE MÉLANGE DE CHAMPIGNONS À 1/2 CM D'ÉPAISSEUR ET REMETTRE PAR DESSUS LES 4 CARRÉS QUI RESTENT.

DANS UN SAUTOIR FAIRE RÔTIR AU BEURRE LES CAILLES DES DEUX CÔTÉS AINSI QUE LES 4 DEMI CÈPES À FEU DOUX.

FAIRE CHAUFFER DOUCEMENT LES LASAGNES AU FOUR À COUVERT, DANS UNE GRANDE ASSIETTE, DÉPOSER LA LASAGNE AU MILIEU.

LA CAILLE FARÇIE DESSUS ET LE DEMI CÈPE.

AJOUTER LE JUS ET SERVIR.