

# Caille farcie d'un riz à la truffe

## **Ingrédients pour 6 personnes :**

### **Pour la farce :**

1 tasse à thé de riz, 80 g de champignons de Paris, 2 oignons, assaisonnement, 2 tasses de bouillon de volaille, 1 belle cuillère de beurre, 60g de truffe

### **Pour les cailles :**

3 cailles, sel, huile d'olive, 3 escalopes de foie gras de 60g

### **Pour la sauce Périgueux :**

Les os des cailles, ½ litre d'eau, 1 cuillère de fond de veau en poudre, 1 trait d'Arôme Patrel, 1dl de Porto, 30g de foie gras, 20g de truffe

### **Pour les crosnes :**

300g de crosnes, sel, sucre, beurre,

---

### **Le riz pilaf :**

Couper les oignons et les champignons en petits dés et les faire suer dans une cuillère de beurre.

Ajouter le riz et le « nacer ».

Mouiller avec le fond blanc et cuire 20mn au four à 180°.

Laisser reposer au chaud 10mn en égrainant régulièrement.

### **Les cailles :**

Désosser les cailles sans les « ouvrir » en tournant autour de la carcasse. Retirer les os des hauts de cuisse. Il ne doit rester que les os des pilons et des ailerons.

Râper grossièrement la truffe dans le riz. Remplir l'intérieur des cailles avec le riz en plaçant au centre l'escalope de foie gras. Bien redonner sa forme à la caille pour avoir une volaille bien dodue. La maintenir en forme avec un tour de ficelle à rôti. Placer dans un plat les 3 cailles, assaisonner et enrober d'un filet d'huile d'olive. Cuire 15mn au four à 180°. Les cailles doivent être bien dorées.

### **La sauce :**

Cuire les os de caille à couvert et à petit bouillon dans ½ litre d'eau pendant 20mn. Filtrer et ajouter le fond de veau, le Porto et le trait d'Arôme Patrel. Cuire tout doucement 20mn pour que les parfums se fondent. Ajouter le foie gras et la truffe et mixer. Rectifier l'assaisonnement.

### **Les crosnes :**

Laver les crosnes et couper les embouts s'ils ont séchés. Il n'est pas utile de les frotter au sel si les crosnes sont frais. Glacer à blanc avec un peu d'eau, sel, sucre et une noisette de beurre. Lorsque tout le liquide de cuisson est évaporé et que les crosnes sont fondants, enrober les d'une cuillère de sauce périgueux.

### **Dressage :**

Couper à l'aide d'un couteau bien tranchant les cailles en 2, bien au centre. Poser ½ caille par assiette et poser à côté un petit tas de crosnes. Napper généreusement de sauce.