CAILLES DE NOËL

4 personnes :

4 cailles prêtes à cuire 400 g de foie gras cru

4 tranches fines de jambon cru de pays

1 kg de marrons épluchés

150 g d’échalotes

1 bulbe de fenouil

120 g de cernaux de noix

1 litre de bouillon de volaille

60 g de beurre

Sel, poivre

1. Coupez le foie gras en petits morceaux. Poivrez et salez l’intérieur des cailles.
2. Farcissez-les de foie gras et ficelez les pattes par dessus l’ouverture.
3. Habillez-les d’une tranche de jambon et maintenez-les avec la ficelle.
4. Faites dorer cailles avec 30 g de beurre dans une cocotte en les retournant souvent.
5. Couvrez et baissez le feu. Laissez cuire 20 minutes.
6. Émincez les échalotes et le fenouil. Dans une autre casserole, faites revenir sans coloration avec le restant de beurre et ajoutez les marrons épluchés.
7. Couvrez de bouillon à hauteur. Salez puis poivrez.
8. Faites cuire à feu doux jusqu’à ce que les marrons soient tendres et aient absorbé le bouillon.
9. En fin de cuisson, ajoutez les cernaux de noix. Ensuite, ajoutez 5 cl de bouillon dans la cocotte, grattez bien

les sucs.

10. Servez les cailles dans des assiettes avec un cordon de jus et avec les marrons.
11. Décorez avec des pluches de fenouil.