



LE TRAITEUR DES GRANDS ÉVÉNEMENTS

Caille royale de l'Île d'Orléans farcie au riz sauvage, asclépiades marinées, fleur d'ail, glace de viande aux chicoutais

Ingrédients pour 4 personnes

4 cailles jumbos, désossées de la ferme Orléans

Farce

1 tasse de riz sauvage, bien cuit
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 petite échalote sèche hachée finement
1 petite tomate mondée coupée en dés
2 c. à soupe origan, persil et basilic frais, haché
8 boutons d'asclépiades couper en deux
2 c. à thé de fleur d'ail
1 c. à soupe de chapelure
2 c. à soupe de demi-glace ou fond de veau
1 c. à soupe de beurre fondu
Des pincées de paprika

Sauce

1 c. à soupe de beurre
1 petite échalote hachée finement
1 tasse de demi-glace ou fond de veau
¼ tasse de liqueur de chicoutai
1 c. à soupe de compote de chicoutai
Sel et poivre fraîchement moulu

Légumes du marché pour accompagner
Fines herbes pour la décoration

Méthode

Dans une petite casserole à feu moyen, ajouter l'huile d'olive et l'échalote, cuire jusqu'à ce que l'échalote soit translucide. Ajouter la tomate, les fines herbes et les boutons d'asclépiades. Laisser refroidir.

Dans un bol, mélanger le riz, la chapelure, la fleur d'ail, la demi-glace et l'appareil de tomate et d'asclépiades, refroidi.

Étendre les cailles sur une planche, côté peau vers le bas, assaisonner la chair des cailles de sel et poivre fraîchement moulu.

Ajouter au centre de chaque caille une petite boule de farce de la grosseur d'une balle de golf.

Préchauffer le four à 350°F

Refermer la caille par les pattes, retourner en plaçant les cuisses vers le haut et entourer d'un papier parchemin badigeonner d'huile, d'un pouce de largeur, pour garder la forme des cailles. Mettre les cailles dans un plat à cuisson muni d'un papier parchemin et les arroser de beurre fondu.

Saler, poivrer et saupoudrer d'un peu de paprika.

Cuire au four 10 minutes. Éteindre le four.

Continuer la cuisson 5 minutes dans le four éteint.

Sauce

Dans une petite casserole à feu moyen, ajouter le beurre et l'échalote, cuire jusqu'à ce que l'échalote soit translucide. Déglacer avec la liqueur de chicoutai et réduire de moitié. Ajouter la demi-glace et laisser mijoter 10 minutes. Pour terminer, ajouter la compote de chicoutai et assaisonnée de sel et poivre fraîchement moulu.

Retirer le parchemin autour des cailles, déposer les cailles dans les assiettes. Servir avec les légumes de votre choix et la sauce aux chicoutais.

