

Caille rotie sur son coffre, au thym et à l'ail, escalope de Foie Gras poêlée, épinard au beurre, sauté de pommes de terre en robe des champs |

Recette pour 4 personnes

Description

Une assiette des fêtes de fin d'année, que vous prendrez un plaisir à refaire en famille.

Ingrédients

Cailles rôties

- 4 Unité(s) Cailles entière
- 4 Branche(s) Thym
- 4 Gousse(s) Ail écrasé
- 4 Noisette(s) Beurre

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Escalopes de Foie Gras

- 2 Unité(s) Escalope de foie gras

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pommes de terres et Épinard

- 200 Gr Épinards
- 600 Gr Pommes de terre ratte
- 4 Branche(s) Thym
- 4 Gousse(s) Ail écrasé

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez les cailles sur le coffre (papillon), de manière à les ouvrir pour la cuisson.

Lavez les pommes de terre Ratte, les couper en deux sur la hauteur.

Les cailles

Placez les cailles en papillon sur une plaque à cuisson, coffre contre la plaque.

Assaisonnez de sel et poivre, arrosez d'un filet d'huile, déposez quelques noisettes de beurre sur les peau des cailles. Ajoutez, les branches de thym, l'ail en chemise ensuite, placez les cailles dans le four chaud durant 15 à 20 minutes.

Une belle cuisson vous assure une chair légèrement rosée.

Les escalopes de foie gras

Passez les escalopes de foie gras dans la farine, les tapoter pour faire tomber l'excédant de farine.

Dans une poêle chaude anti-adhésive, déposez les escalopes de foie gras, assurez-vous d'une belle coloration. Environ de 1 minutes sur chaque face, réservez-les sur une tôle à pizza. Taillez chaque escalope en 2. Avant de les servir, passez-les 4 minutes dans le four suivant l'épaisseur.

Les légumes, garnitures

Pommes de terre Ratte

Dans une cocotte chaude avec de l'huile, déposez les pommes Rattes coté chair en premier. Une fois une belle coloration obtenue, ajoutez les branches de thym et ail en chemise, puis assaisonnez de sel et de poivre. Placez la cocotte dans le four durant 20 à 25 minutes. Assurez-vous que la pointe d'un couteau, transperce aisément la pomme de terre. Cela vous assurera une belle cuisson.

Épinards

Dans une casserole, avec du beurre, faites revenir les feuilles d'épinard, tout en brassant régulièrement avec une cuillère en bois. Assaisonnez de sel et de poivre.

Une fois les épinards bien retombés, gardez-les au chaud.

Montage

Réalisez un tapis d'épinard sur le côté d'une assiette, déposez dessus joliment les pommes Rattes bien dorées.

À côté, placez le coffre de caille, dessus l'escalope de foie gras, un peu de fleur de sel, ainsi que deux gousses d'ail confits.

Bon appétit!