

# CAILLES FARCIES, sauce aux champignons des bois et aux raisins verts sur pain doré aux épices



**Didier Dolby, Chef**  
Motel Le Gaspésiana  
Sainte-Flavie



4 portions

## Ingédients

4	Cailles*
100 g	Poulet*
100 g	Porc*
2	Œufs*
150 g	Oignon*
1	Gousse d'ail*
100 g	Champignons déshydratés*
50 g	Chapelure
500 ml	Crème
100 g	Raisins verts*
4	Tranches de pain de mie*
50 g	Beurre*
50 ml	Lait*
100 ml	Vin blanc*
1	pincée Sel, poivre en grain
	Épices à tourtière
	Huile

\*Tous les produits suivis d'un astérisque sont disponibles auprès des producteurs-transformateurs-détaillants bas-laurentiens. Consultez la liste sur notre site au: [saveursbsl.com](http://saveursbsl.com).

\*\* Le beurre manié est un mélange fait d'une part égale de beurre et de farine et qui sert à épaissir une sauce trop liquide.

## Préparation

Hacher le porc et le poulet. Émincer l'ail et la moitié de l'oignon et faire revenir dans un poêlon avec du beurre. Mélanger au porc et au poulet avec un œuf et la chapelure. Saler et poivrer. Faire tremper la moitié des champignons dans un peu d'eau. Les couper grossièrement et les mélanger à la farce.

Désosser les cailles sans abimer la peau. Assaisonner l'intérieur des cailles et déposer un peu de farce dans la cavité. Refermer et ficeler.

Cuire au four dans une plaque de cuisson pendant 15 minutes à 191°C (375°F). Dégraisser la plaque, faire revenir l'oignon, puis déglacer au vin blanc. Transférer dans une casserole et laisser réduire, puis ajouter le poivre en grain et la crème, et laisser réduire à nouveau. Passer au chinois. Faire suer l'autre moitié des champignons. Ajouter la crème et cuire. Ajouter le jus de trempage des champignons à la sauce. Épaissir au besoin avec du beurre manié\*\*.

Faire revenir les raisins verts à feu doux.

Battre un œuf avec du lait et ajouter les épices au mélange. Y tremper les tranches de pain et les cuire au four.

Dresser l'assiette en disposant la caille sur le pain, arroser de sauce et disposer les raisins verts sur la sauce.