

Cailles Farcies au Foie gras au Cognac

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 belles cailles bien dodues
- 2 échalotes
- 6 gros champignons de Paris
- 3 tranches de foies gras
- 2 tranches de pain de mie
- 1 œuf battu
- 2 cuillères à soupe de cognac
- beurre et huile neutre
- sel et poivre



Préparation :

1. Dans une sauteuse faites revenir l'échalote hachée dans une noix de beurre sans coloration
2. Ajoutez les champignons coupés en tout petits dés et laissez fondre pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.
3. Arrosez de cognac et flamber rapidement
4. Transvasez dans un petit saladier et laissez tiédir quelque minutes.
5. Ajoutez ensuite le pain de mie émietté, le foie gras en petits dés et l'œuf battu.
6. Salez et poivrez. Mélangez avec les doigts et déposez ce mélange sur les cailles puis recousez.
7. Dans une cocotte, faites dorer les cailles sur tous les faces dans une noix de beurre et une cuillère à soupe d'huile(10 minutes en tout environ)
8. Salez et poivrez, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes en arrosant d'un filet d'eau de temps en temps pour lier les sucs et obtenir un bon jus doré.
9. Servez les cailles avec une purée de pommes de terre et arrosez l'ensemble avec le jus.