



## **Brochette de caille, purée au chorizo et légumes au foie gras et mousse au Bailey's**

Brochette de caille, purée au chorizo et légumes au foie gras (pour 4 personnes)

- 4 cailles
- 2 tranches de jambon italien
- 1l de fond de caille
- 100 g de beurre
- 25 g de foie gras de canard cuit
- Sel et poivre

Pour la purée :

- 500 g de pommes de terre lavées et pelées
- 100 g de chorizo piquant
- 100 g de beurre
- Sel et poivre

Pour les légumes :

- 1 panko
- 250 g de champignons
- 4 jeunes carottes
- 30 g de beurre
- 50 g de foie gras cuit de canard
- 4 tomates cerise grappe
- 4 brins de persil plat
- Sel et poivre



- 1/ Faites sécher le jambon italien au four à 100°C pendant +/- 1 heure.
  - 2/Colorez les cuisses puis les filets des cailles avec un peu de beurre, assaisonnez de sel et poivre.
  - 3/Mettez les cuisses de cailles dans un poêlon, versez à hauteur le fond de caille. Laissez cuire pendant plus ou moins 10 minutes.
  - 4/ Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée avec un peu de chorizo (25 gr).
  - 5/Pendant la cuisson coupez le reste de chorizo en fine brunoise.
  - 6/Emincez et faites suer les panko au beurre, assaisonnez.
  - 7/Nettoyez les champignons, coupez en lamelles, poêlez vivement au beurre, assaisonnez. Faites cuire les carottes dans un peu de beurre et assaisonnez.
  - 8/Mélangez les légumes ensemble, ajoutez le foie gras, mélangez, rectifiez l'assaisonnement et réservez au chaud.
  - 9/ Chauffez quelques instants les tomates cerises au four.
  - 10/Piquez les filets de caille sur une pique à brochette. Terminez la cuisson des filets au four +/- 5 minutes et arrosez de temps en temps.
  - 11/Laissez réduire le reste de fond de moitié
  - 12/Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez, enlevez le chorizo, réduisez en purée avec du beurre, ajoutez le chorizo. Rectifiez l'assaisonnement.
  - 13/Montez le fond en sauce avec du beurre bien froid et le foie gras.
  - 14/Dans une verrine, placez une bonne cuillère de purée au chorizo, le mélange de légumes, la sauce et les 2 cuisses de caille.
- En travers de la verrine placez la brochette de caille, décorez avec un brin de persil plat, une tomate cerise et le jambon séché.



### Mousse au Bailey's

- 80 gr de sucre
- 4 dl de crème
- 1 dl de Bailey's
- 1 siphon et une cartouche de gaz

1/ Faites un caramel à sec avec le sucre, lorsqu'il a une belle couleur, décuire avec la crème et ajoutez le Bailey's. Versez la préparation dans un siphon, mettez une cartouche de gaz et placez le siphon au frigo quelques heures et si possible la nuit.

2/A l'aide du siphon, remplissez des verrines et dégustez.

Regardez la recette en vidéo : [http://www.rtb.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_brochette-de-caille-puree-au-chorizo-et-legumes-au-foie-gras-et-mousse-au-bailey-s?id=9229721&emissionId=5931](http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_brochette-de-caille-puree-au-chorizo-et-legumes-au-foie-gras-et-mousse-au-bailey-s?id=9229721&emissionId=5931)