



Cailles rôties et poêlée de gambas

Cailles rôties dans le beurre à la feuille de vigne (pour 4 personnes)

- 8 belles cailles nettoyées et bridées
- 200 g de beurre
- 8 petites feuilles de vigne (la grosse nervure enlevée)
- 8 chicons
- 150 g d'airelles
- 250 g de petites pommes allumettes
- Sel marin
- Poivre du moulin

1/ Assaisonnez les cailles de sel et poivre à l'intérieur et à l'extérieur. Emballez-les dans les feuilles de vigne et ficellez-les.

2/ Faites fondre la moitié du beurre dans une casserole juste à la taille des cailles (il ne peut pas y avoir d'espace vide dans la casserole). Déposez-y les cailles et assaisonnez légèrement les feuilles de vigne.

3/ Faites cuire les cailles sur un bon feu en colorant légèrement les feuilles de vigne, pendant 2-3 min sur chacun des 4 côtés. Le beurre doit bien mousser et prendre une couleur légèrement noisette. Chaque fois que vous tournerez les cailles, vous ajouterez une noix de beurre dans la casserole jusqu'à épuisement de celui-ci, de façon à le garder toujours à même température. En parallèle lancez poêlée de chicons et cuisson pommes allumettes

4/ Après 10 min environ, arrêtez la cuisson et laissez reposer 15 min en laissant les cailles sur leur dos.

5/ Enlevez les ficelles, remettez les cailles à la bonne chaleur et faites colorer très légèrement les poitrines car si elles sont trop colorées, le moelleux disparaît. Détachez légèrement les cuisses pour voir si la cuisson est bien rosée.

6/ Servez les cailles soit entières, soit coupées en deux. Accompagnez de petites pommes allumettes, d'airelles et d'une poêlée de chicons.



Poêlée de gambas au cœur de sucrines et baies roses (pour 4 personnes)

- 2,5 kg de gambas décortiquées et désintestinées
- 80 g de crevettes fraîchement épluchées
- 100 g de sucrines nettoyées et lavées
- 2 grosses tomates fermes mondées, épépinées et coupées en petits dés
- 150 g de beurre
- 1,5 dl de fumet de poisson
- 1 càs de vinaigre de vin blanc
- 24 baies roses
- 12 tiges de ciboulette ciselée
- Sel marin
- Poivre du moulin

1/ Faites blanchir les feuilles de sucrine pendant 3 à 4 min dans l'eau salée.

2/ Enlever l'intestin des gambas en les incisant sur toute la longueur.

3/ Prenez 2 poêles moyennes, partagez le beurre et faites-le fondre. Amenez-le à la couleur noisette et faites-y cuire les gambas très vivement. Assaisonnez de sel et de poivre.

4/ Dès que les gambas sont colorées d'un côté, retournez-les et faites-les à nouveau colorer.

L'ensemble de cette opération doit se faire très rapidement (2' au maximum) les gambas étant très vite cuites.

5/ Versez immédiatement les gambas et le beurre de cuisson dans une casserole moyenne et gardez-les au chaud.

6/ Déglacez les deux poêles avec le vinaigre de vin blanc et le fumet de poisson. Laissez réduire de 2/3.

7/ Dans une petite casserole, rassemblez ce qui reste comme jus dans les 2 poêles. Ajoutez-y les feuilles de sucrine et les tomates. Gardez au chaud.

8/ Redonnez un bon coup de chaleur aux gambas.

9/ Dans le beurre de cuisson, ajoutez la réduction vinaigre de vin blanc-fumet de poisson et mélangez bien. Donnez un tout petit bouillon, rectifiez en sel et en poivre et ajoutez une petite goutte de vinaigre.

10/ Dans 4 assiettes profondes bien chaudes, partagez les crevettes. Partagez au-dessus des crevettes les queues de gambas sans leur beurre de cuisson.

11/ Au centre, disposez des petits bouquets de sucrines et les dés de tomates. Parsemez de baies roses et de ciboulette et, arrosez de sauce.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_cailles-roties-et-poelee-de-gambas?id=8595929&emissionId=5931