



## CAILLES AUX RAISINS FARCIES AU FOIE GRAS, POËLÉE MARRONS ET PANAIS

### Ingrédients



2 pers.



4 pers.

Dans votre box :

|                    |          |          |
|--------------------|----------|----------|
| Cailles impériales | 2 pièces | 4 pièces |
| Foie gras          | 50 g     | 100 g    |
| Raisins secs       | 15 g     | 30 g     |
| Raisins            | 1 grappe | 1 grappe |
| Marrons cuits      | 50 g     | 100 g    |
| Panais             | 1 pièce  | 2 pièces |
| Echalote(s)        | 1 pièce  | 2 pièces |
| Persil plat        | 2 brins  | 4 brins  |

Dans votre placard :

Beurre

Sel fin

Poivre

Huile



## Réalisation de la recette

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

### 1. Les cailles farcies

- Salez et poivrez l'intérieur des cailles, glissez un morceau de foie gras et quelques raisins secs (préalablement trempés dans un petit bol d'eau) et ficelez-les si possible (afin que le foie gras et les raisins restent bien à l'intérieur des cailles).
- Faites-les revenir dans une cocotte, sur tous les côtés, dans un mélange huile (un filet) / beurre (une noisette). Ajoutez ensuite les grains de raisin frais, le reste des raisins secs, un ½ verre d'eau, salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter 15 minutes.

### 2. La poêlée de marrons et panais

- Préparez la poêlée marrons et panais : lavez, effeuillez et ciselez le persil. Épluchez la ou les échalote(s) et la ou les émincer finement. Épluchez le(s) panais et le(s) couper en bâtonnets de 5 cm de long sur 1 cm de large. Taillez les marrons en 4.
- Dans une poêle, faites fondre une noisette de beurre puis faites suer les échalotes avec une pincée de sel. Ajoutez ensuite les panais et cuire pendant 2 minutes. Versez de l'eau à mi-hauteur et couvrir, puis laissez mijoter à feu doux durant 10 minutes. Ajoutez alors les éclats de marrons et cuire durant 1 minute.
- En fin de cuisson, ajoutez le persil ciselé. Rectifiez l'assaisonnement, puis dressez.

### 3. Le dressage

- Dans chaque assiette, servir une caille farcie, mettre à côté quelques cuillères de la poêlée marrons/panais et terminez en parsemant de raisins frais/secs.

