Maison Gaub Volailles
63 rue de la chapelle 57000 Metz – 03 87 62 47 39

FICHE RECETTE

Cailles en sauce de pommes et poires aux noisettes

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cailles nettoyées
- 200g de pommes
- 200g de poires
- 1 citron non traité
- 60g de poudre de noisettes
- 1 cuillères à soupes de fond de volailles
- 70g de beurre
- ½ cuillère à soupe d'huiles
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Muscade et cannelle en poudre
- Sel, poivre

Chauffez le four th6 (180 degrés).
Malaxez 40g de beurre avec du sel, du poivre et 30g de poudre de noisettes.
Farcissez-en les cailles. Cousez l'ouverture.
Déposez-les dans un plat huilé.
Laissez cuire 40 minutes au four.
Tournez-les plusieurs fois pendant la cuisson.

Prélevez le zeste du citron et coupez-le en filaments.
Pressez le fruit.
Ebouillantez les zestes 5min, rafraichissez-les.
Pelez, épépinez et coupez les poires et les pommes en dés.
Faites-les dorer dans le reste de beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
Ajoutez le fond de volaille dilué dans 5 cl d'eau, la crème et quatre cuillérées de jus de citron.
Laissez frémir 5min, puis mixez l'ensemble avec une pincée de muscade et de cannelle.
Incorporez les zestes blanchis et le reste de poudre de noisettes.
Réchauffez doucement.
Déposez les cailles sur un plat et nappez-les de sauce fruitée