

CAILLES DESOSSEES VERMICELLES ET JULIENNE DE LEGUMES

Provenance

La Carcailleuse

Arnefaux Pierre et Irène

1673 Promasens (Oron)

Tél. 021 909 56 19

Les produits sont vendus aux marchés de Lausanne, Morges, Montreux ou expédiés congelés par poste.

Farce :

30 gr./ caille de viande hachée de veau

30 gr./ caille de terrine de foie de canard,

à mélanger avec sel et poivre et

une c à c. de cognac / caille,

Sauce :

1/4 l. de crème double

4 cl de cognac

assaisonnements

Farcir les cailles, les fermer, les surprendre au grill 2 x 5 min. puis 10 min. à 180°.

Déglacer le jus au cognac, flamber, passer au chinois et ajouter la crème, laisser réduire pour établir une certaine liaison.

Accompagnement :

Nid de vermicelles : poêler en mélangeant une bonne poignée de vermicelles avec un peu d'huile d'olive pour qu'ils dorent un peu. Saler et verser un mug d'eau chaude. Couvrir et éteindre le feu. Laisser sur la plaque 15 minutes.

Julienne de petits légumes tels que carottes, petits pois, brocolis, ...

Service :

Placer un nid de vermicelles et la caille sur le nid. Entourer de sauce et entourer la sauce de julienne de légumes.