



Filet de Caille en Croûte Vinaigre Balsamique



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes :

- 110 g ou 3 à 4 filets de caille/pers.
- 50 g de beurre
- 1 petite échalote
- 200 g de champignons de Paris
- 3 cs de vinaigre balsamique (ou xérès)
- 1/2 verre de bouillon de volaille
- 1/2 verre de jus de veau
- 250 g de pâte feuilletée
- 1 oeuf pour la dorure
- sel & poivre du moulin, jus de citron

Dans une casserole, suer au beurre l'échalote ciselée, éplucher et laver les champignons de Paris, les hacher, ajouter, saler, verser deux gouttes de jus de citron, cuire cette duxelle jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.

Assaisonner les filets de caille de sel et de poivre du moulin sur chaque face, saisir à la poêle avec un peu de graisse, les filets pendant 2 mn, faire de même en les retournant, retirer et réserver sur un papier absorbant. Déglacer la poêle avec le vinaigre balsamique, ajouter le bouillon de volaille et le jus de veau.

Piquer le fond de pâte, déposer la duxelle de champignons puis les filets de caille, passer de la dorure sur les bords, replier en forme de chausson, dorer, chiqueter les bords.

Mettre les chaussons sur une plaque à pâtisserie beurrée et cuire 20 mn au four chaud à 200°C. Terminer la sauce, réduire et monter au beurre, vérifier l'assaisonnement.

... pour déguster, découper le dessus de la croûte tout autour de la bordure.