

CAILLES AU NOUGAT ET AUX MARRONS

Pour 4 personnes

4 cailles
4 pommes
2citrons
80gr de nougat tendre
60gr de brisures de marrons
Beurre huile
5 cl de calvados
1 c à s de farine
Gingembre en poudre
Huile sel, poivre
Paprika

Dans une cocotte, faites dorer les cailles de tous les cotés, placer les dans un plat à four (paprika)

Dans une casserole à fond épais faire fondre le nougat et les brisures de marrons ajouter le jus de citron, de l'huile, le calvados, le gingembre et 20 cl d'eau

Saler, poivrer, ajouter la farine et mélanger soigneusement

En lever le jus de cuisson des cailles, le réserver pour réchauffer les châtaignes
Napper les cailles de cette sauce et enfourner pour 45mn th 6/7 en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson

Couper les pommes en quartiers les poêler au beurre

Présenter les cailles entourées des pommes napper les de sauce

Servir aussitôt avec un légume de saison

LES POMMES DUCHESSES

1kg de purée de pommes de terre
5 jaunes d'œufs
80 gr de beurre
Sel, poivre et muscade
Mélanger le tout. Dresser sur une plaque beurrée, dorer au four à 180°