

### **CAILLES FARCIES POUR LES FETES**



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: selon taille**

#### **Pour 4 cailles:**

250 g de blancs de poulet  
100 g de foie gras cru ou mi-cuit  
70 g de mie de pain trempée dans du lait  
12 abricots secs moelleux  
80 g de pistaches vertes non salées hachées  
2 càs de porto blanc (1+1)  
1 œuf (facultatif, je ne l'ai pas mis)  
Sel et poivre  
1 pincée de muscade  
1 noisette de beurre

Couper les abricots secs moelleux et le foie gras en dés de la même taille.

Mixer la moitié des pistaches, garder les autres entières.

Hacher la volaille finement avec la mie de pain. Ajouter une cuillerée de porto.

Mélanger tous les ingrédients et les assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

Préchauffer le four à 180°.

Farcir généreusement les cailles et les ficeler avant de les faire revenir sur toutes leurs faces dans un sautoir avec du beurre moussé.

Les déposer dans un plat et mouiller avec le porto restant. Terminer la cuisson des cailles au four doux en les arrosant de temps en temps avec le jus rendu. Compter entre 12 et 15mn pour que les cailles et la farce soient cuites.

Laisser reposer la viande 15 minutes enveloppée dans un papier d'aluminium avant de servir.

#### **Finition et dressage:**

Déglaçer la sauce avec un peu de crème éventuellement avant de dresser les cailles et les légumes choisis sur un croûton rôti en les coupant en 2 pour que la farce soit apparente.