



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 4 grosses cailles désossées
- 1 pâte brisée
- Farine
- Sel
- Poivre
- Poudre de céleri
- 1 jaune d'oeuf
- Eau
- Mesclun
- Cresson
- Aigre doux de figue
- Mayonnaise
- Huile de graines de courge
- Vinaigre balsamique

CAILLE EN SARCOPHAGE, MESCLUN ET AIGRE DOUX DE FIGUES

avec le chef Michel Stangl

PRÉPARATION

- 01.** Abaisser la pâte avec un peu de farine. Découper 4 cercles.
- 02.** Assaisonner les cailles avec du sel, du poivre et de la poudre de céleri.
- 03.** Reforme les cailles et déposer sur les cercles de pâte. Refermer ceux-ci et déposer dans des moules à muffins.
- 04.** Découper 4 bandes de pâtes et les diviser en 3 et tresser.
- 05.** Badigeonner les pâtés de jaune d'oeuf dilué d'un peu d'eau, déposer la tresse et badigeonner à nouveau la tresse.
- 06.** Cuire au four à 180 degrés, chaleur tournante, pendant 25 minutes.

DRESSAGE

- 01.** Dans une assiette, faire un petit nid de mesclun et de cresson.
- 02.** Ajouter de l'aigre doux de figue, un peu de mayonnaise, de l'huile de graine de courge et du vinaigre balsamique.
- 03.** Finir en déposant le pâté de caille.



recette de l'émission du
09.12.2022