



INGRÉDIENTS

Pour 4 pâtés

- 6 cailles désossées
- 200 g de lard
- 10 baies de genièvre
- Pâte feuilletée
- 1 cs de gin
- 2 cs de vin blanc
- 1 oeuf
- Jaunes d'œuf
- Sucre
- Sel
- Poivre
- Bouillon de légumes
- Fond de sauce
- Brindille de genièvre (pour la décoration)

PÂTÉ DE CAILLE, FOND DE SAUCE ET GENIÈVRE

avec le chef Daniel Jeandrevin

PRÉPARATION

Farce

- 01.** Couper le lard et deux cailles grossièrement puis ajouter les baies de genièvre concassées.
- 02.** Passer le tout dans un hachoir à saucisse (si vous n'en avez pas, vous pouvez demander à votre boucher de le faire).
- 03.** Placer la chair dans un bol et y ajouter: 1 cs de gin, 2 cs de vin blanc, 1 oeuf, 1 pincée de sucre, 1 petite cc de sel et du poivre.
- 04.** Pétrir avec les mains jusqu'à obtenir une masse bien homogène puis réserver 30 minutes au réfrigérateur.

Mise en forme des pâtés

- 05.** Placer les cailles désossées sur une feuille de papier d'aluminium (1 feuille par caille).
- 06.** Saler et poivrer.
- 07.** Glisser la farce sur la caille, répartir et mettre en forme.
- 08.** Rouler la caille autour de la farce avec le papier d'aluminium, bien serrer et fermer pour obtenir une forme de bonbons.
- 09.** Dans une casserole, faire frémir du bouillon de légumes légèrement salé et y déposer les bonbons de caille.
- 10.** Cuire à couvert 50 minutes.





Confection des pâtés

- 11.** Envelopper la caille cuite dans une bande de pâte feuilletée.
- 12.** Coller avec du jaune d'oeuf.
- 13.** Si vous le souhaitez, ajouter des feuilles découpées à l'emporte-pièce pour la décoration.
- 14.** Badigeonner de jaune d'oeuf.
- 15.** Enfourner 20 minutes à 220°C.

DRESSAGE

- 01.** Couper le pâté en tranches.
- 02.** Dans une assiette, déposer une brindille de genièvre et un peu de fond de sauce.
- 03.** Glisser la tranche de pâté de caille.

