

Caille en croûte, sauce aux framboises

peut être fait
au four

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 50 MIN

- 3 pâtes feuilletées prêtes à l'emploi
- 6 cailles
- 1 jaune d'œuf
- 50 g de beurre mou
- 20 cl de vin blanc
- 5 cl de porto rouge
- 2 c. à soupe de confiture de framboise
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites revenir les cailles. Faites-les dorer sur toutes les faces, salez et poivrez. Flambez au porto. Versez le vin et un petit verre d'eau. Laissez cuire pendant 25 minutes à feu moyen et à couvert. Egouttez les cailles et laissez-les tiédir.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enveloppez chaque caille dans un carré de pâte feuilletée, en laissant les pattes dépasser. Décorez avec les chutes de pâte et badigeonnez de jaune d'œuf additionné d'un peu d'eau. Enfourez pour 20 à 25 minutes.

Préparez la sauce. Délayez la confiture de framboise dans le jus de cuisson des cailles. Laissez réduire pour que la sauce épaississe. Incorporez le beurre hors du feu en fouettant vigoureusement.

Servez bien chaud.

NOTRE CONSEIL GOURMAND

Incorporez quelques framboises fraîches à la sauce pour apporter une note d'acidité.