

Cailles en potage¹

Pour 6 personnes

1 : N'oublions pas que jusqu'au XIX^e siècle, le mot *potage* voulait dire « cuit dans un pot ».

Cailles
champignons
pain de mie
lard ou saindoux
citron
thym ou sarriette
genièvre
persil ou cerfeuil
haché
huile, (beurre)

légumes d'
accompagnement
ja naïs, patate
douce,
topinambours.

Blanchir les cailles dans un peu d'eau bouillante parfumée de thym ou de sarriette (ou autres herbes aromatiques). Quelques minutes suffisent. Egoutter et sécher dans un torchon. Fariner.

Faire revenir avec du lard et du saindoux (on peut se contenter d'un peu d'huile et de beurre). Puis les *empoter*, c'est-à-dire aujourd'hui, placer dans une cocotte. Laisser cuire doucement 30 ou 40 min. Assaisonner.

Les cailles d'élevage demandent à être un peu « relevées », il faut donc ajouter quelques grains de genièvre. D'autre part, préparer des petits champignons citronnés et cuits au beurre (auxquels on ajoutait jadis des pistaches).

Présenter les oiseaux sur des tranches de pain de mie dorées au beurre. Entourer avec les champignons. Saupoudrer de persil ou de cerfeuil haché.

Je conseille d'assaisonner légèrement l'intérieur des cailles et d'ajouter une petite branche de romarin.