

## Cailles aux petits légumes et suprême de truffes.

### Ingrédients :

4 cailles  
20 g de truffes  
150 g de carottes  
150 g de choux de bruxelles  
150 g de petits navets  
150 g de brocolis  
8 œufs de cailles  
sel poivre  
15 cl de crème liquide  
liaison de fond  
10 g de beurre  
10 g de farine  
10 g de beurre pour la cuisson des cailles

### Pour 4 personnes



4 cailles passées à la flamme pour enlever les plumes.

Lever, dénervé, et désosser les cuisses et les ailes.

Lever les 2 filets en les gardant coller et réserver le tout au réfrigérateur.

Cassées menues les carcasses, faire bouillir et rajouter les aromates, rondelles de carottes, oignon, un petit bouquet garni, laisser cuire pendant 1 heure (on peut réduire cette préparation en utilisant un fond de volaille prêt à l'emploi).

Pour la sauce suprême

Préparer un roux avec 10 g de beurre, 10 g de farine et mouiller avec le fond de volaille passé au chinois, et rajouter la crème et les truffes émincées. Réchauffer la sauce suprême au bain marie.

Cuisson des cailles et des œufs de cailles

Dans une sauteuse avec le beurre marquer en cuisson d'abord les cuisses et les ailerons 4mn

Sur chaque face saler et poivrer. Déglacer avec un demi verre d'eau, couvrir et finir la cuisson.

La cuisson des œufs de caille procéder comme des œufs au plat traditionnel.

Préparation et cuisson des légumes.

Tourner les carottes et les navets en forme de grosses olives les plonger dans l'eau bouillante salée, pour les choux de bruxelle et brocolis les plonger dans l'eau bouillante salée avec du bicarbonate alimentaire, les cuire selon votre goût (croquants) les mettre dans l'eau glacée pour obtenir un choc thermique.

### Pour la présentation

Reconstituer la caille, intercaler les légumes et rajouter les œufs de caille, la sauce suprême et décorer de lamelles de truffes.