



CAILLES DES VOSGES EN PÂTÉ-CROUTE

Ingédients

- 200 gr de poitrine de porc
- 100 gr de blancs de volaille
- 200 gr de suprême de cailles
- 200 gr de cuisses de caille
- 30 cl de Grand Marnier
- 150 gr de dattes dénoyautées
- 15 gr de sel
- 3 gr de poivre



Instructions

- Préparer et parer tous les ingrédients de la recette et les faire mariner une nuit minimum.
- Faire rôtir les peaux de cailles au four et les passer au hachoir avec la farce.
- Le lendemain, passer les ingrédients au hachoir.
- Faire une pâte brisée en remplaçant l'eau par du Grand Manier.

Pour le montage

- Procéder au montage de votre pâté-croûte en alternant les couches de farce et les dattes avec les suprêmes de caille.
- Une fois votre pâté bien monté et la pâte soudée, mettre votre moule au four à 220°C degrés pendant 20 minutes, puis descendre la température à 180°C jusqu'à atteindre 68°C.
Aidez-vous d'une sonde pour contrôler la cuisson.



Chef Emilien ROUABLE
Chef Consultant