

Cailles farcies aux figues



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Autre idée : vous faites un petit caramel (eau + sucre). Dès qu'il commence à brunir, mettez des figues coupées en deux, enrobez-les de caramel et servez-les en déco. Bon appétit !

Recette proposée par : David Lagille

Ingrédients

- 1 escalope de volaille - dinde ou poulet
- oignons, échalotes, ail
- persil plat, ciboulettes, herbes de provence
- sel, poivre
- 1 oeuf - + mie de pain trempée dans du lait
- 4 cailles - vidées
- 6 figues - fraîches

Préparation

- 1 Dans un mixeur, mettre tous les ingrédients sauf l'oeuf et la mie de pain. Couper les figues en deux et les vider avant de mettre au mixeur.
- 2 Ajouter l'oeuf au mélange et la mie de pain égouttée et mélanger bien le tout.
- 3 Prendre les cailles et les remplir de farce, une fois bien remplies, mettre une rondelle de carotte ou de navet dans le croupion pour empêcher la farce de sortir à la cuisson.
- 4 Cuire 20 minutes à four chaud (210°C - th.7).
- 5 Pour la garniture, je fais des gaufres en pomme de terre :
- 6 Prendre 4 belles pommes de terre et les passer à la râpe (les plus gros trous).
- 7 Saler et poivrer, ajouter du persil et ciboulettes hachés, 1 oeuf, bien mélanger, ajouter 2 cuillères à soupe de farine et 1/2 de féculé.
- 8 Mettre le gaufrier à chauffer, si les gaufres collent trop à l'appareil, rajouter un peu de farine. Vous pouvez aussi rajouter des légumes coupés en petits cubes ou râpés, cela donne du goût et de la couleur.
- 9 Dresser les cailles sur les gaufres, accompagner d'un vin rouge type Madiran.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

