

Cuisses de caille, purée de céleri, crème de foie gras aux épices de pain d'épice



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Gardez 4 petits dés de foie gras que vous déposerez sur la purée de céleri au moment de servir.

Recette proposée par : Lucie Goerig

Ingrédients

- 8 cuisses de caille
- 100 g de foie gras
- ½ céleri
- 1 cc de sucre en poudre
- 30 cl de crème fraîche
- 10 g de beurre
- 1 cc d'épices à pain d'épice
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez l'oignon finement et faites-le fondre dans une casserole avec du beurre.
- 2 Coupez le céleri en dés d'environ 2 centimètres et ajoutez-les dans la casserole. Couvrez et laissez étuver pendant 30 minutes environ. Retirez le céleri du feu et à l'aide d'une fourchette, écrasez-le grossièrement. Salez, poivrez et réservez.
- 3 Placez la crème dans une casserole et faites-la chauffer à feu moyen. Ajoutez le foie gras, le sucre et les épices. Attendez que le foie gras fonde et réservez.
- 4 Poêlez les cuisses de caille dans le beurre, environ une minute de chaque côté. Salez, poivrez. Dressez aussitôt avec la purée et la crème de foie gras.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

