

Cailles Rôties Aux Clémentines



Nombres de personnes : 2

Ingrédients

2 cailles - 5 clémentines - 2 grosses échalotes - 1 cuill à soupe de miel - graisse de canard - beurre - 10 cl de fond de volaille - thym - sel - poivre- un peu d'alcool de votre choix (Armagnac, calvados....)

Préparation

Préparation: 30 minutes - Cuisson: 20 minutes

Préchauffer le four à 200 degrés.

Epluchez les échalotes, mettez-les a confire dans une casserole sur feu doux, avec une cuill à café de graisse de canard, une cuill à soupe de fond de volaille, sel, poivre, couvrir, laisser cuire et confire, en surveillant. Epluchez les clémentines, en mixant une, et filtrez son jus.

Salez et poivrez les cailles intérieur et extérieur, les mettre dans un petit plat à four, avec thym et écorce de clémentines autour, badigeonnez les cailles de graisse de canard. Enfourez pour 20 minutes environ, laisser dorer mouillez avec le jus de clémentines et le reste de fond de volaille.

En même temps mettre dans une sauteuse les clémentines, avec un noix de beurre, le miel, et deux cuill à café de jus des cailles prélevées dans le plat pendant la cuisson des cailles. Arrosez d'un peu d'armagnac ou alcool de votre choix et faites flamber.

Arrosez souvent les clémentines et couvrez, laissez confire. Sortez les cailles, filtrez le jus de cuisson.

Mettre sur un plat de service, les cailles nappés de sauce, autour les échalotes et les clémentines. Servez.