

Cailles Farcies Foie Gras Garnies aux Figs

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- CAILLE(S)	4 entières
- LARD FUMÉ	8 tranches
- FOIE GRAS DE CANARD	100g
- COGNAC	10 cl
- FOND DE VEAU	1.5 c à café (125 ml d'eau)
- FIGUE(S)	4-8
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Farcissez les cailles avec le foie gras. Faites tenir les deux pattes et refermez la volaille à l'aide de 2 cure-dents.
- Lardez ensuite chaque caille avec 2 tranches de lard fumé.
- Faites-les ensuite griller sur toutes les faces dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Flambez-les avec le Cognac.
- Arrosez-les ensuite avec le fond de veau et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 20 minutes. Retournez les volailles de temps en temps.
- Coupez les queues des figues et fendez-les légèrement en 4.
- Déposez-les délicatement dans la sauce et poursuivez la cuisson à couvert encore 10 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement puis dressez les cailles farcies accompagnées de figues et nappées de sauce.

