

Cailles à la Crème de Foie Gras et aux Morilles

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|--------------------------|---------------|
| - Cailles | 2 |
| - Morilles (Champignons) | 5-6 congelées |
| - Ail en Poudre | un peu |
| - Crème Fraîche | 150 ml |
| - Foie Gras de Canard | 50-60g |
| - Beurre de Cuisson | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Faites rissoler les cailles sur toutes les faces dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Taillez les morilles en morceaux et ajoutez-les aux cailles. Assaisonnez d'ail puis remuez quelques instants.
- Arrosez ensuite avec la crème fraîche, portez à ébullition puis baissez immédiatement le feu.
- Couvez et laissez mijoter environ 30-35 minutes en retournant les cailles de temps en temps dans la sauce.
- Après ce temps, intégrez les foie gras de canard en remontant légèrement le feu. Laissez ce lier la sauce en remuant. Rectifiez également l'assaisonnement.
- Servez les cailles avec les morilles le tout nappé de sauce au foie gras.

