

Cailles à la Crème de Foie Gras et aux Morilles

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

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

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.

