

Petites tourtes aux cailles



Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre

4 cailles désossées

150 g de girolles

2 échalotes

10 cl de bouillon de volaille

10 cl de Banyuls blanc

2 c à s de vinaigre de vin

1 c à s de sucre

2 brins de thym

1 jaune d'œuf

30 g de beurre

1 c à s d'huile

Sel et poivre du moulin

Faire revenir les échalotes hachées dans 20 g de beurre et ajouter les cailles désossées coupées en morceaux. Les faire dorer puis ajouter le bouillon, le Banyuls, le vinaigre, le sucre et le thym. Assaisonner et cuire 20 mn (10 mn). Retirer les morceaux de caille et faire légèrement réduire le jus de cuisson.

Poêler les champignons nettoyés 5 mn dans 1 c à s d'huile, les égoutter et les mélanger avec les morceaux de caille. Laisser refroidir.

Couper 4 grands cercles dans la pâte feuilletée pour garnir le fond de ramequins et 4 autres plus petits pour les couvercles.

Disposer les grands cercles de pâte dans les ramequins beurrés et verser le mélange cailles girolles (j'ai préféré mettre le jus réduit à part pour le service pour ne pas imbiber la pâte du fond des ramequins). Couvrir avec les petits cercles de pâtes et souder les bords. Badigeonner de jaune d'œuf battu avec un soupçon d'eau et mettre au four préchauffé à 210 ° pendant 20 mn environ (à adapter en fonction du four). Servir chaud avec la sauce à part.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>