

FICHE RECETTE

Caille en gelée

Pruneaux et petits légumes

Une entrée froide où la chair tendre de la caille rencontre une gelée ambrée au madère. Les pruneaux apportent une douceur fruitée, tandis que les petits canapés de légumes et le cerfeuil donnent de la fraîcheur à l'assiette. Une version inspirée du visuel fourni, à préparer de préférence la veille.

Ingrédients

Pour 4 personnes

Cailles et gelée

- 4 cailles non farcies de 180 à 220 gr, prêtes à cuire
- 20 gr de beurre doux
- 1 c. à soupe d'huile neutre (15 ml)
- 1 échalote (environ 40 gr)
- 80 ml de madère
- 600 ml de bouillon de volaille peu salé
- 10 gr de gélatine en feuilles, 200 Bloom, pesée sèche
- 1 petite branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel fin, selon le goût
- Poivre du moulin, selon le goût
- Eau : cuisson, trempage, refroidissement et ajustement du jus

Garniture et finition

- 12 pruneaux dénoyautés (env. 120 gr)
- 150 ml d'eau pour les pruneaux
- 120 gr de carottes épluchées
- 100 gr de haricots verts équeutés
- 80 gr de petits pois écossés, frais ou surgelés
- 4 tranches de pain de mie (120 gr)
- 1 c. à café d'huile neutre (5 ml)
- 1 c. à café de jus de citron (5 ml)
- 6 brins de cerfeuil
- 6 gr de pelures de truffe en conserve, égouttées (facultatif)

Informations pratiques

Portions : 4, en entrée généreuse
Actif : env. 50 min, dressage compris
Cuisson : environ 40 à 45 min
Refroidissement : 15 à 20 min
Froid : 6 h + 10 min ; une nuit conseillée
Total : env. 8 h minimum, opérations simultanées incluses

Préparation

1. **Préparer.** Épongez les cailles sans les rincer ; salez, poivrez et ficelez les pattes. Émincez l'échalote. Taillez les carottes en rondelles de 4 à 5 mm et les haricots en tronçons de 1,5 cm. Lavez le cerfeuil.
2. **Colorer.** Dorez les cailles 6 à 8 min à feu moyen dans le beurre et les 15 ml d'huile, sans brûler. Retirez-les ; faites fondre l'échalote 2 min.
3. **Cuire doucement.** Déglacez au madère, grattez les sucs et laissez frémir 2 min. Remettez les cailles avec 300 ml de bouillon, thym et laurier. Couvrez ; cuisez 20 à 25 min à feu doux en retournant à mi-cuisson. Atteignez **74 °C à cœur**, poitrine et cuisse, sans toucher l'os ; prolongez au besoin.
4. **Cuire les garnitures en parallèle.** Faites frémir les pruneaux 5 min dans 150 ml d'eau ; égouttez. Cuisez carottes et haricots 7 à 9 min dans l'eau bouillante salée ; ajoutez les petits pois pour les 3 dernières minutes. Refroidissez les légumes dans l'eau glacée, égouttez et réfrigérez. Réfrigérez aussi les pruneaux tiédis.
5. **Filtrer le jus.** Retirez les cailles, déficelez-les et laissez évacuer la chaleur 10 min dans un plat propre peu profond, puis réfrigérez, protégées. Ajoutez au jus 300 ml de bouillon ; laissez frémir 3 à 5 min. Filtrez finement sans presser et dégraissez. Prélevez **500 ml exactement**, en ajoutant de l'eau au besoin ; rectifiez l'assaisonnement.
6. **Faire prendre la gelée.** Trempez la gélatine 10 min dans l'eau froide, pendant la finition du jus. Dissolvez-la égouttée dans le jus chaud, hors du feu, sans bouillir. Faites tiédir 15 à 20 min au bain d'eau glacée. Versez dans un plat de 20 × 15 cm, couvrez et réfrigérez **6 h minimum**. Gardez aussi cailles et garnitures au froid. Réfrigérez tout élément cuit avant 2 h à température ambiante.

Après la prise au froid, poursuivez le nappage et le dressage en page 2.

Finition & conseils

Caille en gelée • À poursuivre après les 6 heures de réfrigération

Informations pratiques · suite

- **Difficulté :** intermédiaire. **Coût :** assez élevé, davantage avec la truffe.
- **Saison :** toute l’année, avec légumes frais ou surgelés.
- **Matériel :** cocotte de 24 à 26 cm, couvercle, thermomètre, passoire très fine, verre mesureur, balance au gramme, plat de 20 × 15 cm, pinceau et ficelle.

Vins & boissons

- **Blanc belge sec, rond et peu boisé :** un profil de type chardonnay respecte la finesse de la volaille.
- **Pinot noir souple, peu tannique :** légèrement rafraîchi, son fruit répond aux pruneaux.
- **Sans alcool :** thé noir léger, refroidi et non sucré. Il s’agit de suggestions de profils.

Accompagnements & dressage

- Les canapés et les pruneaux suffisent pour une entrée. Pour un déjeuner, ajoutez une salade peu vinaigrée ou des pommes de terre vapeur froides.
- Placez la caille au centre, gelée et pruneaux autour, canapés sur le côté. Servez sur des assiettes froides.

Produits à privilégier

- Demandez l’origine des cailles au volailler. Pour le beurre, le pain et les légumes, privilégiez les producteurs et artisans du Hainaut lorsqu’ils proposent ces produits.

Préparation · suite

7. **Napper.** Faites fondre doucement 4 c. à soupe de gelée au bain-marie, sans bouillir, puis laissez refroidir en la gardant fluide. Posez la truffe facultative sur les poitrines et badigeonnez les cailles froides d’un voile de gelée. Réfrigérez **10 min**.
8. **Garnir le pain.** Pendant ce temps, retirez les croûtes et coupez chaque tranche en 4 triangles moelleux. Assaisonnez les légumes froids avec les 5 ml d’huile, le citron, sel, poivre et la moitié du cerfeuil ciselé. Garnissez juste avant de servir.
9. **Dresser froid.** Coupez la gelée restante en dés de 1 à 1,5 cm. Entourez chaque caille de gelée, ajoutez 3 pruneaux (entiers ou coupés en deux), 4 canapés et le reste de cerfeuil. Servez aussitôt.

Astuces & variantes

- **Organisation :** réalisez les cuissons et la gelée la veille ; nappez et dressez le jour du service. Garnissez le pain au dernier moment.
- **Gélatine :** pesez 10 gr à 200 Bloom pour 500 ml de jus. Le poids des feuilles varie : vérifiez l’emballage.
- **Jus :** filtrez sans presser et dégraissez soigneusement. La transparence dépend aussi du bouillon.
- **Sans alcool :** remplacez les 80 ml de madère par 80 ml de bouillon. Gardez 500 ml de jus fini pour 10 gr de gélatine.
- **Sans pruneaux :** poêlez 120 gr de champignons coupés en deux dans 5 gr de beurre supplémentaire, 6 à 8 min. Refroidissez puis réfrigérez. La saveur sera moins douce et plus boisée.

Conservation

- Conservez les éléments couverts entre **0 et 4 °C** et consommez-les dans les **48 h suivant la cuisson**, nuit de prise comprise. La gelée ne prolonge pas la conservation.
- Réfrigérez les éléments cuits avant 2 h à température ambiante ; limitez le temps hors du froid. Les durées sont estimatives : contrôlez la température à cœur et la prise complète.