

CAILLES LÉGÈREMENT FUMÉES, CHAMPIGNONS DES BOIS, CRÉMEUX DE CÉLERI-RAVE, SALADE À LA VINAIGRETTE DE FLEURS DE SUREAU ET SAUCE AUX BAIES DE SUREAU



Ingrédients pour 16 pers.

Ingrédient	Quantité
Jus de baies de sureau noir	20 cl
Jus de raisin	20 cl
Bouillon de légumes	40 cl
Beurre	100 gr
Thym	2 branches
Sel et poivre	
Céleri-rave	1 pc
Lait entier	1 L
Beurre	100 gr
Sel et poivre	
Noix de muscade moulue	
Huile d'olive	
Champignons des bois	500 gr
Echalote	1 pc
Beurre	
Filet de caille	16 pcs
Sciure	(+ fumoir)
Jeunes pousses de salade	

Ingrédient	Quantité
Huile végétale	20 cl
Vinaigre de sureau	5 cl
Moutarde	1 c. à s. (facultatif)
Sel et poivre du moulin	

Préparation

1. Nettoyer les baies de sureau (400 gr) et les mixer. Passer au chinois en pressant bien pour récolter le jus.

2. Dans un poêlon, porter à ébullition le jus des baies, le jus de raisin, le bouillon de légumes et les branches de thym. Laisser cuire à feu doux jusqu' à consistance sirupeuse.

3. Monter au beurre en incorporant petit à petit des morceaux bien froid.

4. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Crèmeux de céleri rave

1. Eplucher le céleri et le tailler grossièrement. Le cuire dans un mélange 1/2 eau 1/2 lait. Une fois cuit égoutter le céleri en conservant une partie du liquide de cuisson. Mixer le céleri dans un blender avec le beurre. Si nécessaire ajouter un peu de liquide de cuisson jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Assaisonner de sel, poivre et d'une pointe de muscade. réserver au chaud.

Champignons des bois

1. Nettoyer les champignons des bois et les faire brièvement sauter dans de l'huile d'olive avec l'échalote émincée. Lier avec une noisette de beurre et assaisonner de sel et de poivre.

Filets de caille fumées

1. Saupoudrer le fond du fumoir de sciure de bois. Poser les filets de caille (salés), couvrir et faire fumer les cailles pendant +/- 15 minutes. Réserver.
-

Salade gourmande à la vinaigrette de fleurs de sureau

1. Nettoyer et essorer les jeunes pousses. Les réserver au frais.

2. Réaliser la vinaigrette au vinaigre de fleurs de sureau : Mettre la moutarde dans récipient (elle est facultative). Ajouter le sel et le poivre, puis verser le vinaigre et mélanger à l'aide d'un petit fouet (bien dissoudre le sel). Ajouter progressivement l'huile en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet pour créer une émulsion (émulsionner).

3. Vérifier et rectifier si nécessaire l'assaisonnement.
