

CRÈME DE CHÂTAIGNES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, CAILLE LÉGÈREMENT FUMÉE



Ingrédients pour 16 pers.

Ingrédient	Quantité
châtaignes	1.50 kg
oignons	2 pcs
huile végétale	2 c. à s.
fond blanc	1.50 L
crème	2.50 dl
Huile d'olive	
échalote	1 pc (émincée)
champignons des bois	1 kg
Beurre	
filets de caille	16 pcs
persil plat	
Sel & poivre	

Préparation

1. Ébouillanter les châtaignes dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 1 minute, puis les décortiquer tant qu'elles sont encore chaudes.

-
2. Émincer les oignons et les faire revenir à l'huile végétale. Ajouter les châtaignes et recouvrir avec le fond blanc et laisser cuire à petit feu au moins 45 minutes. Ajouter la crème en fin de cuisson, cuire quelques minutes et mixer finement. Rectifier l'assaisonnement.
-

3. 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.

Crème de châtaignes aux champignons des bois, caille légèrement fumée - révision 0

<https://cuisinesauvage.org/recipe/creme-de-chataignes-aux-champignons-des-bois-caille-legereme nt-fumee/>

Page 1 / 2
CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,
2015-2026

4. 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.

5. Présentation : Dans une assiette profonde chaude, verser la crème aux châtaignes au centre, garnir d'une cuillère de crème fouettée, de cuisses de cailles, de champignons et garnir avec quelques feuilles de persil plat.
