



TRANSGOURMET

ORIGINE

CAILLE DE CHALLANS RÔTIE AU FOIN, BUTTERNUT

FONDANT ET CROUSTILLANT, HUILE DE GRAINES DE COURGES



Retrouvez l'histoire de
la caille de Challans en
flashant ce code ou sur
www.transgourmet.fr/origine



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7 d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet



1 Cailles de challans Transgourmet Origine (301214)



2 Butternut bio des Landes Transgourmet Origine (301590*)



Graines de courge (248622)

LES INGRÉDIENTS

(POUR 10 PERSONNES) :

Caille de Challans rôtie au foin :

- 1 Cailles de challans Transgourmet Origine (301214) 10 pièces
- Huile de pépin de raisin (340711) 25 cl
- 1 Ail (234808) 2 gousses
- 1 Romarin (862086*) 2 branches
- 2 Beurre (196575) 75 g

Foin

Butternut fondant et croustillant :

- 2 Butternut bio des Landes Transgourmet Origine (301590*) 2 pièces
- Oignon (287268*) 1 pièce
- 1 Beurre (196575) 150 g
- Thym moulu (300513) 4 g
- Vin blanc (812255) 7 cl
- Fond blanc de volaille (499079) 1 l
- Graines de courge (248622) 20 g
- Huile de friture (201615) Pm

Huile de courge :

- Huile de pépin de raisin (340711) 5 cl
- Graines de butternut
- Piment d'Espelette (203336) Pm
- Sel (300766) Pm
- Poivre (300519) Pm

CAILLE DE CHALLANS RÔTIE AU FOIN, BUTTERNUT

FONDANT ET CROUSTILLANT, HUILE DE GRAINES DE COURGES

Caille de Challans rôtie au foin :

Préchauffer le four à 180°C.
Assaisonner les cailles, colorer à feu vif dans un sautoir avec un filet d'huile de pépin de raisin.
Ajouter l'ail dégermé et le romarin ainsi que le beurre.
Disposer une petite poignée de foin dans le récipient de cuisson.
Continuer la cuisson au four 18 minutes à 180°C en arrosant régulièrement.

Butternut fondant et croustillant :

Eplucher et laver les légumes, tailler quelques cylindres dans le butternut à l'aide d'un emporte pièce (réserver les graines de côté).
Emincer finement l'oignon, le faire suer au beurre 2 minutes et ajouter les cylindres avec le thym haché. Déglacer au vin blanc puis mouiller au fond blanc de volaille. Cuire 7 minutes à frémissement.
Débarasser puis réduire la cuisson à glace, monter au beurre et incorporer les graines de courges.
Récupérer les parures de butternut et avec le 1/4 restant réaliser quelques fines lamelles à l'économie. Les frire dans une huile à 170°C pendant 30 secondes.
Pour le reste des parures, les cuire dans le bouillon de volaille 20 minutes, égoutter puis mixer avec du beurre pour obtenir une purée bien lisse.
Assaisonner de sel et poivre.

Huile de courge :

Cuire les graines de butternut dans l'huile de pépin de raisin avec le piment d'Espelette 2 heures à 70°C.

Dresser dans chaque assiette une caille accompagnée de butternut croustillant et fondant, assaisonner d'un filet d'huile.



TRANSGOURMET

* Disponibilité selon saison et région