

# CAILLE GRILLE

*en crapaudine au chorizo*

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Cailles	10 pièces
Chorizo	10 tranches
Huile d'olive	3 c à soupe
Thym	3 brins

### JUS DE CAILLE AU BALSAMIQUE

Beurre	0.050 kg
Oignons	2 pièces
Carcasses et os de cailles	QS
Chorizo	0.100 kg
Thym	5 brins
Eau	A hauteur
Balsamique	0.15 litre

### CAPONATA

Aubergines	3 pièces
Pignons de pins	QS
Câpres au sel	0.100 kg
Céleri	2 branches
Olives vertes	0.150 kg
Oignons blancs	3 pièces
Tomates	6 pièces
Ail	2 pièces
Huile d'olive	QS
Vinaigre de vin vieux	0.10 litre
Laurier	3 feuilles
Filets d'anchois	8 pièces
Persil	¼ botte
Sel / Poivre	PM

### PROGRESSION

#### 1. Désosser les cailles en crapaudine

Découper chaque caille au niveau de la colonne vertébrale puis la retourner, l'aplatir et désosser le reste des os. Retourner les cailles, soulever la peau au niveau des suprêmes et farcir de deux tranches de chorizo sous la peau. Les mettre ensuite à mariner dans l'huile d'olive et le thym haché. Réserver les carcasses et les os pour confectionner le jus au balsamique.

#### 2. Marquer en cuisson la caponata

Tailler les aubergines en cubes réguliers, émonder les tomates et coupez-les en cubes. Sauter à l'huile d'olive les aubergines puis les mettre à égoutter.

Suer l'oignon et l'ail, ajouter les tomates, le céleri, le laurier, les aubergines, les olives, les câpres, le vinaigre et laisser cuire sur le coin du fourneau une bonne heure. Laisser refroidir, ajouter des pignons de pins et du persil haché.

#### 3. Confectionner le jus de caille

Colorer les carcasses au beurre noisette dans une cocotte, ajouter les oignons, le chorizo et le thym, déglacer avec le balsamique, mouiller à hauteur avec l'eau, décoller les sucs au pinceau.

Cuire une vingtaine de minutes à feu doux, chinoiser, réduire, réserver.

#### 4. Quadriller les cailles sur le grill

#### 5. Servir avec la caponata et le jus de caille