

# Cailles farcies, marrons et pommes et ses carottes glacées



# Cailles farcies, marrons et pommes et ses carottes glacées

Recette inspirée de Saveurs magazine spécial fête 2020 et du site elle.fr  
Pour 8 personnes TEMPS : 1h50 min USTENSILE PARTICULIER : cuit-vapeur

## INGREDIENTS

- 24 carottes, Les Vergers de Saint Jean
- 4 càs de vinaigre balsamique
- 1 citron
- 4 càs de sirop d'érable
- 80 g de beurre baratte, Crèmerie du Faubourg
- 4 càs rases de graines de fenouil
- 2 càs d'huile d'olive, Domaine d'Astiès
- Fleur de sel
- 8 cailles, Isabelles BRU
- 10 pommes Reinette d'or, Les Vergers de Saint Jean
- 400g de châtaignes des Cevennes, Les Vergers de Saint Jean
- 200 g de chair à saucisse
- poivre
- 8 pincées de micropousses, Les pousses de Louise

- Préparez les châtaignes : incisez soigneusement l'écorce des châtaignes en faisant une croix avec la pointe d'un couteau sur la partie bombée. Placez-les ensuite dans votre cuiseur vapeur.

- Remplissez la cuve d'eau. Faites chauffer le cuiseur vapeur pendant 4 à 7 minutes de cuisson selon la grosseur des châtaignes.

- Laissez-les tiédir un peu avant de les décortiquer.

- Préparez la farce : découpez une pomme en petits cubes. Mixez ensemble les châtaignes, les cubes de pomme et la chair à saucisse. Salez et poivrez.

- Préchauffez le four à 180° C.

- Lavez les quatre autres pommes. Découpez la partie avec la queue et évidez-les à l'aide d'un vi-de-pomme.

- Remplissez l'intérieur des pommes avec un peu de farce (réservez-en une partie) et enveloppez chacune dans un carré de papier sulfurisé.

- Pour farcir les volailles : décollez délicatement la peau autour des cous des cailles en passant progressivement les doigts entre la chair et la peau.



- Glissez ensuite doucement la farce entre la chair et la peau et répartissez-la sur les blancs en prenant garde de ne pas passer au travers de la peau.
- Liez les pattes des cailles avec un morceau de ficelle de cuisine, posez-les dans un plat et salez-les. Enfournerez les cailles avec les pommes et faites cuire 35 minutes.
- Préparez les carottes : Epluchez et découpez les carottes en deux ou 4 selon l'épaisseur, dans le sens de la longueur. Pressez le citron.
- Faites fondre la moitié du beurre dans une grande poêle avec un filet d'huile d'olive, puis, ajoutez la moitié des carottes et faites-les revenir 5 min. Ajoutez la moitié du vinaigre, du jus de citron, du sirop d'érable et graines de fenouil. Versez un petit verre d'eau, salez, poivrez et couvrez.
- Faites mijoter à feu moyen en remuant de temps en temps pendant 10-15 min. Les carottes doivent être tendres et le jus de cuisson doit avoir un peu épaissi. Retirez la poêle et réservez au chaud.
- Recommencez avec le reste des ingrédients.
- Dressez les assiettes et déposez les micropousses pour la décoration.

