

+ **+** Saltimbocca de cailles et jus aux herbes

Mise en place et préparation: env. 45 min

Mise en place: préchauffer le four à 60° C, y glisser un plat, une saucière et des assiettes.

4 **cailles**, découpées chacune en 4 morceaux par le boucher
8 tranches **de jambon cru**, coupées en deux dans la longueur

5 dl **de bouillon de poule**

2 c. à soupe **de sauge**, finement hachée

sel, **poivre**

80 g **de beurre**, froid, en morceaux

enrober chaque morceau de caille dans une tranche de jambon cru

porter à ébullition dans une grande casserole

ajouter, baisser le feu, laisser pocher env. 15 min à couvert juste en dessous du seuil d'ébullition. Retirer les morceaux de caille avec une écumoire, réserver au chaud. Faire réduire le jus env. 5 min sur feu vif

saler et poivrer, éloigner la casserole du feu

ajouter par portions en remuant au fouet, tout en remettant de temps en temps la casserole sur le feu pour chauffer légèrement la sauce, mais sans la faire bouillir. Continuer à remuer jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse

Présentation: dresser les saltimbocca de cailles sur les assiettes avec un peu de sauce. Servir le reste de sauce à part.

Par personne: lipides 33 g, protéines 38 g, glucides 1 g, 1882 kJ (450 kcal)

Cailles farcies à la tessinoise

La recette originale des «quaglie farcite», est à base de jambon cru, d'herbes et de beurre apprêtés pour en faire une délicieuse garniture. Ensuite, les cailles farcies sont panées et rôties au four sur du lard. Cette spécialité savoureuse est aussi très copieuse. Notre nouvelle interprétation est un peu moins riche mais tout aussi bonne.

Nouvelle interprétation du classique «Cailles farcies à la tessinoise»

