

# Salade de cailles

## au Porto

⇒ Pour 4 personnes



### Ingrédients

- ❖ 4 Cailles
- ❖ 1 verre de Porto
- ❖ 80 g de Foie gras
- ❖ Salade frisée
- ❖ 3 cuillerées à soupe d'huile
- ❖ 1 cuillerée à soupe de Vinaigre balsamique
- ❖ Sel & Poivre
- ❖ Beurre manié
- ❖ Déco :
  - Tomates cerises ou Fleur de tomates  
(Prévoir une tomate par personne)
  - 3 grains de raisin blanc / personne



### Préparation

- Détailler les cailles : séparer les filets et les pattes du reste de chaque carcasse.
- Chauffer une cuillerée à soupe d'huile dans une poêle.
- Y faire revenir les carcasses.
- Dans une sauteuse, chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile.
- Faire cuire à feu moyen les morceaux de caille pendant 20 minutes.
- Déglacer les carcasses au Porto.
- Les passer au chinois afin de récupérer le jus.
- Saler & poivrer le jus et le réduire.
- Épaissir cette réduction avec du beurre manié.
- Garnir les assiettes de salade frisée.
- Arroser de vinaigre balsamique.
- Déposer la viande des cailles & arroser de sauce.
- Ajouter le foie gras en petits dés.