

Cailles aux girolles, poires pochées safranées :

Préparation :

- 1) Nettoyez les girolles. Pelez et émincer les échalotes. Salez, poivrez les cailles et glissez un brin de thym dans chacune d'entre-elles.
- 2) Faites colorer les cailles 5min dans une cocotte avec de la graisse d'oie. Ajoutez les échalotes et les girolles. Cuisez 5min. Arrosez du fond de volaille allongé de 20cl. Laissez cuire 30min à couvert, sur feu doux.
- 3) Entre-temps, placez les poires pelées, Coupées en deux et citronnées dans une sauteuse avec le jurançon et le safran. Couvrez et faites pocher 20min sur feu doux.
- 4) Disposez les cailles, les poires et les girolles sur des assiettes chaudes. Faites bouillir 15cl de jus de pochage et versez sur les cailles. Décorez de ciboulettes et servez.

Ingrédients (6 pers.)

6 belles cailles
6 poires
600g de girolles
50cl de jurançon
moelleux
3 échalotes
1 citron
1 CC de fond de
volaille en poudre
6 brins thym
1 botte de ciboulette
Sel, poivre
24 filaments de
safran

