

Sous vide paupiette de filet de caille

Auteur: Detlev Ueter

Durée de préparation: 1 hour 30 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes



Ingredients

Farce de volaille :

100 g de filet de dinde
20 g d'œuf
sel, poivre
100 g de crème
20 g de persil

Paupiette de filet de caille (sous vide) :

600 g d'endives cuites (voir recette de base)
300 g de filet de caille cru
100 g de foie d'oie
100 g de farce de volaille
sel, poivre

Endives caramélisées :

huile de sésame
miel

Garniture :

yaourt à l'estragon
yaourt
estragon
sel, poivre

Préparation

Farce de volaille :

Couper le filet de dinde en petits dés et congeler brièvement avec l'œuf et les épices. Couper fin dans une moulinette avec le persil et ajouter la crème au mixeur. Saler selon le goût et ajouter éventuellement un peu de Brandy ou de Porto.

Paupiette de filet de caille (sous vide) :

Ôter les feuilles extérieures des endives et poser côte à côte sur un film alimentaire. Enduire d'un peu de farce de volaille. Poser le filet de caille et la feuille de foie d'oie et enrouler. Fixer dans une feuille d'aluminium et conditionner sous vide. Faire cuire 25 minutes à 85 °C dans *fusionchef*.

Endives caramélisées :

Couper le reste des endives en quarts et faire caraméliser dans une poêle avec de l'huile de sésame et du miel.

Garniture :

Ce plat peut également être servi chaud avec des pommes de terre sautées ou du couscous.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Detlev Ueter.