

Gibiers

Caille marinée, saucisse de poulet et céleri



1h25 20 min 35 min 30 min 642

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

ingrédients pour la caille

4 **Caille(s)**
1 c. à café **Paprika**
1 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à café **Origan séché**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Piment de Cayenne**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour les saucisses

6 **Saucisse(s) de Strasbourg**
15 g **Graine(s) de fenouil**
1 **Grappe de raisins noirs**

Ingrédients pour le céleri

0.5 **Céleri-Rave**
15 g **Graines de coriandre**
15 ml **Vinaigre de vin**
15 ml **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Mélanger le paprika, le piment de cayenne et l'origan dans un saladier.
- 2 Emincer l'ail et le mettre dans le saladier.
- 3 Ajouter un peu d'huile d'olive et de sel puis mélanger avec une cuillère.
- 4 Assaisonner avec du poivre fraîchement moulu.
- 5 Ajouter un peu d'eau.
- 6 Recouvrir les cailles de marinade.
- 7 Mettre les cailles côté peau dans un plat allant au four et laisser mariner pendant 30 minutes.
- 8 Pour plus de saveur, laisser la caille mariner toute la nuit.
- 9 Couper le céleri-rave en deux à l'aide d'un couteau de cuisine.
- 10 Eplucher le céleri-rave puis le détailler en cubes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 11 Mettre les cubes dans un autre saladier.
- 12 Ajouter le vinaigre de vin rouge, le sucre et les graines de coriandre.

Ecraser légèrement les graines de fenouil et les mettre

- 13 dans un autre saladier.
- 14 Ajouter du sel, du poivre, de l'huile d'olive et un peu l'eau dans le saladier de céleri-rave.
- 15 Couvrir avec du film alimentaire et le placer au micro-ondes pendant 10 minutes à 900w, jusqu'à ce que tout soit fondu.
- 16 L'eau est très important lors d'une cuisson au micro-ondes. Il faut ajouter quelques millilitres pour éviter que les légumes ne se dessèchent ni ne brûlent.

5 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

1 tige(s) **Persil plat**

Étape 2

Préparation des raisins

- 1 Egrener le raisin et le mettre dans un saladier.
- 2 Ajouter les graines de fenouil légèrement concassées.
- 3 Couvrir avec du film alimentaire.
- 4 Placer les saucisses dans un plat micro-ondable et couvrir avec du film alimentaire.
- 5 Rétirer le céleri-rave du micro-ondes quand il est prêt.
- 6 Vérifier la cuisson du céleri-rave. Il doit être fondant.
- 7 Placer le saladier avec les raisins et les graines de fenouil au micro-onde pendant 5 minutes à 900w.
- 8 Lorsque la cuisson des raisins est finie, placer le plat contenant les saucisses au micro-ondes pendant environ 5 minutes à 900w.
- 9 Pendant la cuisson des saucisses, préchauffer le four traditionnel à 190°C.
- 10 Lorsque les saucisses sont prêtes, les sortir du micro-ondes et retirer le film plastique.
- 11 Couper les saucisses en morceaux puis les mélanger avec les raisins et les graines de fenouil.
- 12 Mélanger et couvrir le saladier avec du film alimentaire. Réserver.
- 13 Tourner la caille de façon à ce que la peau soit orientée vers le grill du four.
- 14 Enfourner à 190°C et laisser rôtir entre 10 et 12 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Réchauffer le saladier contenant le mélange raisin, saucisses et le saladier contenant le céleri-rave au micro-ondes pendant 1 à 2 minutes à 900w.
- 2 Sortir la caille du four.
- 3 Sortir les saladiers du micro-ondes.
- 4 Dresser le céleri rave dans une assiette.
- 5 Ajouter le mélange de raisins, saucisses et graines de fenouil par dessus la caille.
- 6 Décorer avec une branche de persil.