

Cuisses de caille, purée de céleri, crème de foie gras aux épices de pain d'épice

Pour 4 personnes
15 minutes de préparation
30 minutes de cuisson

Ingrédients

8 cuisses de caille
½ céleri
1 oignon
100g de foie gras
30cl de crème fraîche
Une cuillère à café de sucre en poudre
Une cuillère à café d'épices à pain d'épice
10g de beurre
Sel, Poivre



Préparation

Couper l'oignon finement et faites-le fondre dans une casserole avec du beurre. Coupez le céleri en dés d'environ 2cm et ajoutez-les dans la casserole. Couvrez et laissez étuver pendant 30 minutes environ.

Retirez le céleri du feu. A l'aide d'une fourchette, écrasez-le grossièrement. Salez, poivrez et réservez.

Placer la crème dans une casserole et faites la chauffer à feu moyen. Ajoutez le foie gras et les épices. Attendez que le foie gras fonde et réservez.

Poêlez les cuisses de caille dans le beurre, environ 1 minute de chaque côté. Salez, poivrez. Dressez aussitôt avec la purée et la crème de foie gras.