

# Caille à la truffe



Pour 4 personnes



10 minutes de préparation



30 minutes de cuisson

## Ingrédients

- 4 cailles
- 4 carottes
- 1 échalote
- 1 branche de céleri
- 1 pot de carpaccio de truffe
- 1 c. à soupe d'huile d'olive fruitée
- Sel, poivre
- 200 g de crème fraîche liquide
- 4 c. à soupe de crème champignon truffe

## Outils

- Cocotte grise ovale 27 cm
- Couteau éplucheur
- Couteau à julienne
- Planche à découper

## Préparation

- Assaisonner l'intérieur des cailles de sel et de poivre et garnir d'un peu de carpaccio de truffe. Enduire les cailles de l'huile de carpaccio de truffe, les déposer sur un plat, recouvrir de papier cuisson et réserver au réfrigérateur.
- Peler et couper les carottes en julienne. Ciseler finement la branche de céleri.
- Dans la cocotte, faire revenir les cailles dans l'huile d'olive à feu vif de manière à les dorer.
- Ajouter le céleri et l'échalote, remuer et baisser le feu. Ajouter les carottes et laisser mijoter avec le couvercle pendant 20 mn.
- A la fin de la cuisson, réserver les cailles et les légumes au chaud et déglacer la cocotte avec la crème champignon truffe et la crème fraîche. Laisser mijoter quelques instants.
- Dresser les assiettes et napper d'un peu de sauce.
- Vous pouvez servir avec ce plat, des châtaignes ou des pommes de terre cuites à la vapeur.