Cailles des Vosges rôties aux pommes caramélisées

Une caille dorée par personne, des pommes caramélisées au beurre.

La caille des Vosges IGP est élevée en plein air : une petite volaille fine et savoureuse, idéale pour une assiette de fête qui ne coûte pas cher. Rôtie au four puis servie avec des quartiers de pommes caramélisés au beurre et des rattes, elle fait un très bel effet à table. Les cailles se vendent par colis de 10.



Pour 10 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 25 min | Facile

Dans votre pack

Caille des Vosges IGP	1 × colis de 10 cailles des Vosges IGP
Pommes golden vrac 70/75	1,5 kg
Beurre doux de Verneuil	200 g
Pommes de terre rattes	1,5 kg
Thym	2 bottes

À prévoir à la maison

Un trait de calvados ou de cidre (facultatif), sel, poivre.

Allergènes

Lait (beurre).

La recette

1. Préchauffez le four à 210 °C. Cuisez les rattes à la vapeur 15 minutes.
2. Salez et poivrez les cailles, glissez un brin de thym à l'intérieur et badigeonnez-les de beurre fondu.
3. Enfournez-les 18 à 20 minutes en les arrosant deux fois de leur jus.
4. Coupez les pommes en quartiers et faites-les caraméliser 8 minutes au beurre dans une poêle. Déglacez avec un trait de calvados ou de cidre.
5. Servez une caille par personne avec les pommes, les rattes et le jus de cuisson.

Le mot du marchand

Laissez reposer les cailles 5 minutes hors du four, couvertes : elles restent juteuses.

À table avec : *Un Chinon rouge ou un cidre fermier.*