

Pastilla de caille aux artichauts cuisinés à l'orange

Ingrédients pour 6 personnes :

6 cailles, beurre, huile, assaisonnement

Pour la sauce carotte-cumin :

1 litre de jus de carotte, 2 cuillères de fond de veau lié en poudre,

2 cuillères à soupe de cumin en grains, 20g de beurre, sel

Pour le croustillant :

Un paquet de pâte filo, beurre fondu

Pour les artichauts à l'orange :

6 artichauts poivrade, 1dl de jus d'orange, ½ dl de Martini blanc, le zeste d'une orange taillé en fines julienne, 1 cuillère de beurre, sel

Pour le mix pastilla:

4 oignons, 1cuillère de Raz el hanout, 50g de beurre, 50g de raisins golden, 50g de figues séchées, 50g d'abricots secs, 30g de pistaches, assaisonnement

Les croustillant :

Etaler une feuille de pâte filo, la badigeonner de beurre fondu et la recouvrir d'une autre feuille.

Renouveler l'opération 5 fois et tailler 6 cercles de 7 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Parsemer de fleur de sel et cuire au four (10mn à 180°) entre deux plaques de cuisson.

Les cailles :

Lever les cuisses et les poitrines de caille.

Cuire les cuisses 25mn dans un peu d'eau légèrement salée. Lorsqu'elles sont tendres, retirer la peau et prélever la chair.

La sauce carotte :

Verser le jus de carotte dans une casserole avec le fond de veau et faire chauffer.

A ébullition, ajouter progressivement le beurre coupé en petits morceaux ainsi que le cumin, sans cesser de remuer. Cuire en remuant pendant 5 mn, Mixer, filtrer et réserver.

Le mix pastilla :

Eplucher les oignons et les couper en quartiers réguliers.

Dans une poêle antiadhésive faire sauter les oignons assaisonnés. Quand ils sont fondus ajouter le

Raz el hanout, les figues et les abricots coupés en petits dés, les raisins et les pistaches. Continuer la cuisson jusqu'à légère coloration. Ajouter la chair des cuisses émiettée.

Les artichauts :

Tourner les artichauts et les couper en 4. Retirer le foin. Cuire les artichauts dans le jus d'orange avec les zestes, le martini blanc, le beurre et une pincée de sel.

Finition :

Poêler les poitrines de caille dans un filet d'huile d'olive.

Dressage :

Répartir la sauce au fond de chaque assiette. Poser un socle de mix pastilla puis 2 suprêmes de caille.

Poser dessus un disque croustillant. Poser dessus en buisson les artichauts à l'orange.