

# Cailles Farcies au foie gras,raisins et poires

## Pour 4 personnes

4 cailles  
4 poires  
200 grs de foie gras  
200 grs de blanc de poulet  
Fonds de volaille fait avec les os des cailles  
2 pincées de 4 épices  
1 gousse d'ail  
1 carotte  
1 oignon  
2 clous de girofle  
1 branche de thym  
1 c à soupe de beurre  
1 c à soupe d'huile  
Sel, poivre  
300 grs raisins blancs

- Désosser les cailles par le dos
- Peler et couper en dés de 1cm 1 poire
- Avec les os des cailles faire un fonds de volaille + carotte+oignon+clous de girofle+thym
- Pocher les blancs de poulet dans le fonds de volaille 15'
- Couper le foie gras en dés de 1cm et les placer au congélateur pendant 1h
- Hacher les blancs de poulet
- Dans cul de poule mélanger dés de foie gras congelés+ dés de poire+blancs de poulet haché
- Saler et poivrer
- Etaler les 4 cailles et les farcir avec ce mélange
- Les brider (attacher)
- Mettre dans 1 plat à four (légèrement beurré et salé) à 180° pendant 30' Les retourner à mi-cuisson
- Peler et épépinner 1/3 des raisins et hacher les au couteau
- Peler le 2/3 des autres raisins et les pocher dans le fonds de volaille 10'
- A la fin de la cuisson réserver les cailles dans 1 plat recouvert de papier alu
- Déglacer le jus de cuisson avec le hachis de raisins
- Faire pocher les 3 autres poires coupées en 4 dans le fonds de volaille
- Dresser les assiettes chaudes: 1 caille farcie, quartier de poire, jus de cuisson et quelques raisins