

Cailles aux fines herbes en caisse



Ayez huit **CAILLES PRÉPARÉES**
comme celles à la jardinière



puis marquez-les dans une casserole foncée
de beurre, passez au beurre persile,
CHAMPIGNONS ET TRUFFES HACHÉES,
deux échalottes hachées **ET BLANCHIES**

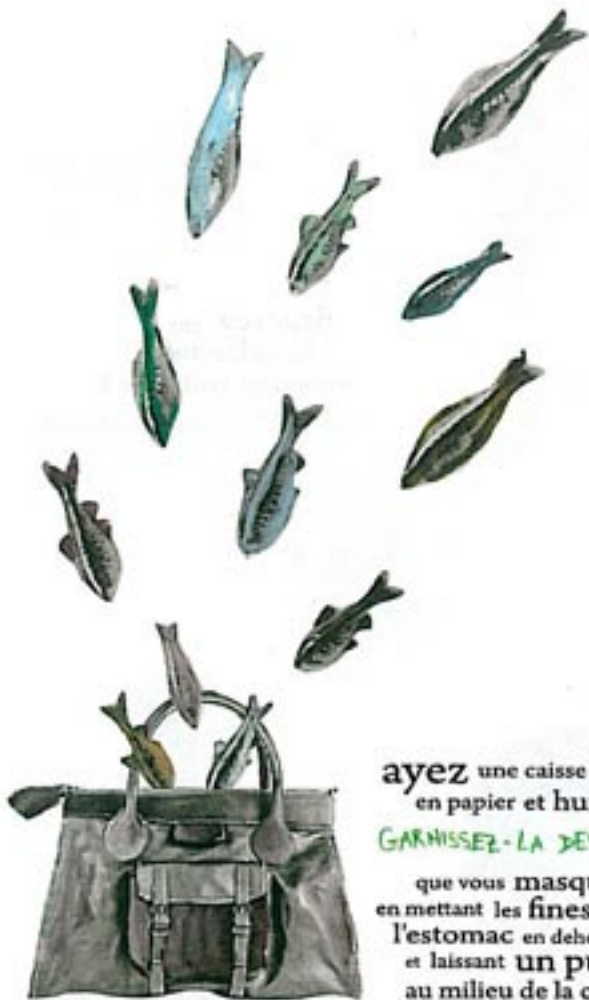
puis égouttez-les
après les avoir
DÉGRAISSÉES





finissez les
fines herbes
avec une cuillerée à
RAGÔT D'ESPAGNOLE





ayez une caisse d'entrée
en papier et huilée,

GARNISSEZ-LA DES CAILLES

que vous masquerez
en mettant les fines herbes,
l'estomac en dehors
et laissant un puis
au milieu de la caisse



RECOURREZ
de bardes de lard
et d'un rond
de papier beurré



mettez au four une demie heure avant de servir,
après avoir entouré la caisse d'une
DOUBLE BANDE DE PAPIER



retirez au moment de servir, enlevez le papier et le lard;
dégraissez; mettez au milieu **des cailles**
une escalope de champignons



et saucez d'une italienne .

Lexique des termes culinaires



BARDER. - Recouvrir d'une mince tranche de lard une pièce de boucherie, volaille ou même poisson.

BLANCHIR. - Passer à l'eau bouillante quelques minutes.

CAISSE. - Dénomination professionnelle d'une grande plaque à génoise.



FONCER. - Graisser une casserole, sauteuse, braisière, etc. et garnir le fond de carottes, oignons coupés en rouelles, couennes de lard, os, enfin de tous les éléments indiqués dans la recette.

