

Cailles flambées à la Liégeoise

Matériel nécessaire:

- 1 Assiette Jumbo chaude pour la découpe
 - 1 Assiette de débarras
 - 1 Cuillère à entremets
 - 1 Couvert de service
 - 1 Couteau d'office (ou à entremets)
 - 2 Assiettes creuses chaudes, pour maintenir la(les) caille(s) au chaud durant la découpe.
 - 1 Sous-tasse et 2 cuillères à café
 - 1 Sel & Poivre
- **PRÉVOIR UN RINCE-DOIGTS POUR LE CLIENT (POUR LES CUISSÉS)**



Découpe:

La caille étant une volaille de petite taille, nous utiliserons une cuillère à entremets afin de pouvoir l'insérer dans le corps sans l'abimer.

1. Vérifier que la sauteuse de cuisson ne contient plus trop de graisse de cuisson, et quelques baies de genévrier;
2. Bien chauffer l'ustensile, et flamber au Péquet, ou à l'alcool de genévrier; laisser un peu d'alcool dans le fond de la sauteuse.
3. Verser la saucière de jus de veau, et laisser frémir à feu TRÈS DOUX durant la découpe des cailles.
4. Piquer la fourchette de service entre l'AILERON et le suprême.
5. Insérer la cuillère à entremets, dos vers le haut, dans le coffre de la volaille par le croupion.
6. Avec la "pointe" de la cuillère, casser la colonne vertébrale afin de séparer le train de cuisses du reste du coffre.
7. Détacher la première cuisse de la colonne vertébrale, puis la cuisse opposée.
8. Débarrasser le tronçon de colonne sur l'assiette de débarras.
9. Retourner la caille.
10. Piquer à nouveau la fourchette entre l'aileron et l'aile.
11. Marquer, à l'aide du couteau d'office, les blancs des deux côtés.
12. Vérifier l'assaisonnement (sel & poivre) et consistance de la sauce à l'aide des cuillères à café (goûter).
13. Présenter sur l'assiette client, les cuisses de chaque côté, et le coffre au-dessus.
14. Napper de jus de veau au Péquet (ou Genévrier).
15. Présenter au client.

Remarque : dans le cas d'une seule caille par table, on peut la garder au chaud entre les assiettes creuses pendant que l'on va chercher l'assiette de garniture, puis terminer par les points 12 à 15, après avoir réchauffé le jus de veau à la flamme vive.