

*Caille rôtie et jus des carcasses,  
Légumes verts printaniers glacés au vin rouge du domaine, parfum de romarin  
En accord avec le Château Dalmeran Rouge 2006*

*Recette de Romain Dumas, second de cuisine au Restaurant Prévôt à Cavaillon*

Pour 6 convives :

### Ingrédients

Jus de caille :

6 cailles  
1dl d'huile d'olive  
2 échalotes émincées  
3 champignons de Paris émincés  
1 cuillère à soupe de mignonnette de poivre de Sichuan,  
1 cuillère à soupe de farine  
2 dl de vin du Château Dalmeran Rouge 2006  
2 cuillères de glace de jus de volaille  
Bouquet garni : persil, laurier, céleri branche.

Légumes :

6 cébettes  
100 g de pois gourmands  
100 g de petits pois  
100 g de haricots verts  
3dl de vin du Château Dalmeran Rouge 2006  
6 g de sucre semoule  
1 branche de romarin.  
50 g de beurre  
PM gros sel.

### Préparation des cailles

Si nécessaire, flamber les cailles pour enlever les restes de plumes. Lever les cuisses, couper en dessous des filets au niveau des côtes pour obtenir un coffre. Saisir les cuisses et les coffres 3 à 4 mn de chaque côté, poursuivre la cuisson 2 à 3 mn pour les cuisses, puis lever les suprêmes des coffres. Réserver au chaud.

### Préparation du jus de caille

Faire suer les carcasses dans une casserole avec de l'huile, les faire colorer, ajouter l'échalote, les champignons de Paris, la mignonnette de poivre de Sichuan et le bouquet garni.

Déglacer au vin rouge du Domaine, singer et mouiller avec l'eau. Cuire 30 min et passer au chinois étamine. Dégraisser et faire réduire, puis ajouter la glace de jus de volaille. Réserver au chaud.

## Préparation des légumes printaniers

Réduire le vin rouge du Domaine à glace avec le sucre et le romarin.

Faire une julienne de pois gourmands, ouvrir les petits pois, ouvrir les haricots verts en deux, préparer les cébettes en enlevant la première peau.

Cuire à l'anglaise (eau en ébullition + gros sel) les légumes séparément entre 3 et 5 minutes en fonction du légume et les plonger dans de l'eau avec des glaçons, égoutter et réserver.

### Finition

Faire revenir dans un beurre moussé les haricots verts, les petits pois, les pois gourmands et tailler en biseau les cébettes puis les rajouter. Enrober le tout dans la réduction de vin rouge. Assaisonner et réserver au chaud.

### Dressage

Dresser les légumes dans un emporte-pièce rectangulaire, déposer en faisant chevaucher les suprêmes et les cuisses de manière à donner du volume. Saucer de jus de caille.

Servir