

## CAILLES AUX RAISINS COMME AU XIV<sup>e</sup> SIÈCLE GUATLLES AMB RAÏMS COM AL SEGLE XIV



Cuisson : 5 min + 12 à 15 min

➤ Compter une jolie caille par personne.

Pour 1 jolie caille :

- ◊ 1 *safregit* :
  - 1/2 oignon moyen taillé en julienne
  - 1 carotte taillée en julienne
  - 1 blanc de poireau taillé en julienne
- ◊ 1/2 dl d’huile d’olive
- ◊ 1 cuillerée à café d’eau-de-vie de marc
- ◊ sel, poivre noir, 2 ou 3 baies de genièvre
- ◊ 2 grappes de beaux raisins muscat, soit une vingtaine de beaux grains
- ◊ 100 g de beurre fin
- ◊ 50 g d’un excellent jambon de monagne bien gras et découenné
- ◊ 1 cuillerée à soupe de beurre fin
- ◊ 1 cuillerée à soupe de miel de châtaignier
- ◊ 3 cuillerées à soupe d’huile d’olive
- ◊ 1 belle tranche de pain de campagne

Faire un hachis fin avec : le foie, le cœur, le gésier et le jambon. Y mêler le beurre, l’eau-de-vie, les baies de genièvre et poivrer légèrement (s’il y a de petits œufs, faut les ajouter au hachis). Saler légèrement l’intérieur de la caille, la farcir et le coudre.

Mettre les grappes de raisin au réfrigérateur après avoir essuyé les grains.

Dans une cocotte en fonte, faire dorer la caille sur toutes ses faces dans l’huile chaude, bien régulièrement. La retirer et la réserver au tiède. Faire le *safregit* dans la cocotte sans le laisser colorer. Poser la caille sur le *safregit*. Fermer, mettre de l’eau sur le couvercle et laisser mijoter 12 à 15 minutes.

Pendant ce temps, émonder les grains de raisins restants et les passer rapidement dans l’huile chaude. Les retirer avec l’écumoire et les ajouter à la caille 6 à 7 minutes avant la fin de la cuisson.

Faire dorer le pain dans cette huile. Au moment de servir, vérifier l’assaisonnement. Sur une assiette chaude, mettre le *safregit*, le pain et y poser la caille dessus. Arroser avec le jus de cuisson et disposer les grains de raisin autour.

Mettre à disposition une coupe avec les raisins glacés, on tartine à volonté le pain rôti avec du beurre, du miel, et on déguste la caille avec sa garniture chaude et des raisins glacés.

➤ Recette inédite de l’auteure, reconstituée d’après les recettes du manuel catalan de *Sent Soví* de 1324.