



## Gérald BOURGEOT

Traiteur Bourgeot  
8 Promenade Aristide Briand  
21 110 GENLIS  
Tel : 03 80 37 71 35

### Nems à l'effilochée de cailles, foie gras mi-cuit & Cassissines

#### POUR 4 PERSONNES

8 feuilles de brick  
16 filets de cailles  
80 g de foie gras mi-cuit  
Des cassissines (pâtes de fruits au cassis)  
Sel, poivre  
Beurre doux  
2 jaunes d'œufs  
Cognac



#### PROGRESSION DE LA RECETTE

Faire revenir les filets de cailles au beurre un peu coloré côté chair pendant deux minutes, puis finir côté peau jusqu'à coloration.

Les flamber au cognac. Saler, poivrer.

Une fois réalisée cette étape, laisser refroidir quelques minutes. Pendant ce temps couper des dés de foie gras en tout petits cubes, et faire des allumettes avec les cassissines de 2 à 3 mm. Reprenez vos filets de caille, lever la peau et les effiloche.

Installer votre feuille de brick, commencer par disposer à 2 ou 3 cm environ la valeur de deux filets, les dés de foie gras (10 g environ). Et finir avec l'allumette de cassissine.

Rabattre sur la garniture votre feuille de brick, plier les côtés et rouler.

Ensuite il ne reste plus qu'à coller au jaune d'œuf celle-ci. Répétez l'opération pour les autres.

Faire frire à l'huile, température 180  pendant environ trois minutes.

  déguster avec une salade à votre goût et un mince filet de vinaigre balsamique.