

## *Fées Mains by Marjorie*



### *Cailles rôties aux marrons et à la pancetta ; râpés de pommes de terre aux cèpes ; purée de radis noir et pomponette :*

**Les ingrédients pour 4 personnes :** 4 cailles vidées et nettoyées – 200g de châtaignes cuites – 4 fines tranches de pancetta – 20cl de vin blanc sec – 2 brins de sauge fraîche ou séchée – 600g de pommes de terre – 150g de cèpes congelés en cette saison – 1 œuf – 1 CàS rase de farine – 2 radis noirs – 15g de beurre – 1CàS de cassonade – 1CàS de jus de citron – 4 pomponnettes – huile d'olive – 3 brins persil – sel – poivre

#### **Cailles aux marrons et à la pancetta :**

Préchauffer le four à 180°C.

Faire chauffer 3 CàS d'huile dans une cocotte allant au four et y faire dorer les cailles à feu vif sur chaque face.

Ôter les cailles et les réserver. Jeter le surplus de graisses et verser le vin blanc dans la cocotte. Laisser frémir 5mn puis remettre les cailles dans la cocotte. Saler, poivrer et parsemer de feuilles de sauge.

Enfourner la cocotte couverte 20mn.

Ajouter les châtaignes et la pancetta émincé autour des cailles. Couvrir la cocotte et remettre au four 10mn puis poursuivre la cuisson, sans couvercle, 10mn.

Vérifier la cuisson.

### Râpés de pommes de terre aux cèpes :

Passer les cèpes congelés sous un filet d'eau. Faire chauffer 1 CàS d'huile d'olive dans une poêle et ajouter les cèpes. Saler légèrement et ajouter le persil lavé et ciselé. Dans une assiette, couper les cèpes en dés. Eplucher et laver les pommes de terre. Les râper, les égoutter voire les essorer. Déposer les pommes de terre râpées dans un saladier. Ajouter la farine, mélanger puis ajouter l'œuf, les morceaux de cèpes. Mélanger, saler et poivrer.

Faire chauffer 1CàS d'huile d'olive dans une poêle et, à l'aide d'une cuillère, confectionner un tas de préparation, le déposer dans la poêle et l'aplatir sur 1/2cm d'épaisseur environ. Faire de même pour les autres râpés. Faire cuire environ 10mn de chaque côté.

Déposer les râpés sur du papier absorbant et les recouvrir de ce même papier pour ôter l'excédent de graisse avant de déguster.

### Pomponnettes en papillottes :

Couper le pied des pomponnettes si le producteur ne l'a pas fait.

Déposer chaque pomponnette sur une feuille de papier cuisson. La badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau ou verser un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Fermer la papillotte et enfourner environ 30mn dans le four préchauffé à 180°C.

### Purée de radis noir :

Eplucher les radis noir. Les laver, les essuyer et les couper en morceaux.

Dans une casserole, faire fondre 15g de beurre et ajouter les morceaux de radis noir, la cassonade et le jus de citron. Ajouter de l'eau presque à hauteur et faire cuire à couvert environ 1h. Vérifier la cuisson et mixer les radis noirs cuits. Saler et poivrer à convenance.

Fées Mains by Marjorie  
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>