

## Cailles forcies au foie gras, gratin de cerfeuil tubéreux, mâche au lardons de magret séché

---

Pour 4 personnes

15 minutes de préparation – 20 minutes de cuisson

### Ingrédients:

4 cailles  
2 filets de poulet  
2 tranches de pain de mie  
20 cl de lait  
75g de foie gras  
400g de cerfeuil tubéreux  
20cl de crème liquide  
1 œuf  
1 sachet de mâche  
Quelques tranches de magret de canard séché (facultatif)  
Sel, poivre



### Préparation :

Faites tremper le pain de mie dans le lait et préchauffez le four à 200°C.

Lavez et épluchez le cerfeuil tubéreux. Découpez-le en tranche très fines à l'aide d'une mandoline et placez les tranches dans des moules individuels pouvant passer au four. Mélangez la crème, l'œuf, une pincée de poivre et de sel. Versez le mélange sur les quatre moules. Réservez.

Mixez les filets de poulet avec le pain de mie préalablement égoutté. Salez, poivrez. Ajoutez le foie gras coupé en dés. Videz les cailles et farcissez-les. Refermez les cailles en utilisant un cure-dent.

Enfournez les cailles et les gratins pendant 20 minutes.

Servez avec une salade assaisonnée à votre convenance et recouverte de lardons de magret séché.