

Suprêmes de cailles et cuisses marinées aux Épices et bière boréale blonde

Ingrédients

<i>24</i>	<i>Suprêmes et cuisses de caille désossées « jumbo » Côte du Marché</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Échalote hachée</i>
	<i>Beurre clarifié en quantité suffisante</i>
<i>341 ml</i>	<i>Bière Boréale blonde</i>
<i>1 c. à thé</i>	<i>Épices (Gourmandes)</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Beurre sans sel pour finir la sauce</i>
	<i>Sel avec modération, poivre non nécessaire il y en a dans les épices.</i>
<i>1</i>	<i>Branche de romarin frais Jardin du Marché</i>
<i>125 ml</i>	<i>Fond de veau lié</i>

Méthode

- 1. Mariner les cuisses et les poitrines de caille avec 150 ml de bière Boréale blonde, une petite branche de romarin 1 c à thé d'Épices Gourmandes et un peu de sel; laisser mariner 1 heure à la température de la pièce (max. 72°F)*
- 2. Égoutter et éponger les suprêmes et les cuisses sur papier absorbant.*
- 3. Chauffer le beurre dans une poêle et y faire revenir les suprêmes des 2 côtés; ajouter l'échalote, le reste de la bière, une demi c. à thé d'Épices Gourmandes et finir la cuisson environ 10 minutes.*
- 4. Ajouter la marinade dans la poêle et laisser réduire à glace, ajouter le fond et monter la sauce au beurre; et la passer à la passoire fine.*