

CAILLES FARCIES AUX CHÂTAIGNES ET AUX GIROLLES

Liste des courses

- 4 cailles fermières (250 g pièce)
- 4 tranches fines de poitrine fumée
- 1 bocal de girolles au naturel (370 ml)
- 1 bocal de châtaignes à sec (720 ml)
- Foies de volaille confits (150 g)
- Vin blanc sec type Sauvignon (25 cl)
- 2 échalotes
- Margarine (50 g)
- Porto rouge
- Fond de veau déshydraté
- Lait demi-écrémé (10 cl)
- 2 brins de persil
- Thym de Provence
- 2 tranches de pain de mie