

Praline de caille pochée aux deux choux et sa polenta sauce Porto



Gilles Vincent

Hôtel Victoria Glion
1823 Glion sur Montreux



1991-1993 Hôtellerie du Débarcadère à St-Sulpice

1993-1995 Hotel Rosalp à Verbier

1995-1997 Hôtel Victoria Relais&Château à Glion

1998 Hôtel de Ville à Crissier

1999-2011 Hôtel Victoria Relais&Château à Glion

INGRÉDIENTS

Recette pour 4 personnes

4 cailles
4 feuilles de choux frisées
1 blanc de volaille
1 blanc d'œuf
200 gr.de crème à 35%
1 cuillère à soupe de corne
d'abondance
4 marrons
2 litre de bouillon de volaille
200 gr. de polenta
2dl de crème à 35%
100 gr. de beurre
12 choux de Bruxelles

PRÉPARATION

Assaisonner les cailles et les mariner au Porto.
Blanchir les feuilles de choux frisés.

Préparer la farce

Hacher le blanc de volaille à la grille fin, ajouter 1 blanc d'œuf, 200 gr de crème, 1 cuillère de cornes d'abondances poêlés et hachés, sel et poivre.

Praline

Poser une feuille de choux sur un papier film, ajouter la caille et la farce, et poser un marron au centre. Replier le film pour former une jolie boule, les pocher 10 min dans le

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Praline de caille pochée aux deux choux et sa polenta sauce Porto



2 échalotes ciselées
1 dl de Porto
3 dl de fond de veau
½ cuillère soupe de maïzena
1 panais
Sel et poivre

bouillon de volaille.
Cuire la polenta dans de l'eau légèrement salée, ajouter 2dl de crème et 50gr. de beurre.

Sauce

suer les échalotes et déglacer au Porto. Mouiller avec du fond de veau, laisser réduire et lier à la maïzena. Puis monter au beurre et passer au chinois.

Décor

Découper de fines tranches de panais et les frire afin d'obtenir des chips bien croustillantes.

Hôtel Victoria
1823 Glion-sur-Montreux
+41 21 962 82 82

www.victoria-glion.ch

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

