

## Gilles Vincent

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

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

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 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](http://www.victoria-glion.ch)



Hôtel Victoria Glion  
1823 Glion sur Montreux