



## CAILLE ou PIGEON à la FONDUE DE CHAMPIGNON DE CHAOURCE

Pour 4 personnes :

Marché

- 4 cailles ou 4 petits pigeons
- 1 bocal de fondue de champignons (350g)
- 8 mini bouchées ou gougères
- 50g de beurre laitier
- 50g d'échalotes
- 25cl de fond de veau
- 1 belle tomate
- 100g de fromage de Chaource
- 25cl de crème liquide
- Sel, poivre en quantité suffisante

Préparation :

Garnir les cailles ou les pigeons de la fondue de champignons au Chaource. Les disposer dans un plat à rôtir. Les enduire de beurre. Les mettre au four, cuire thermostat 250° pendant environ 20mn. Les réserver au chaud. Dégraisser le plat en conservant les sucs, jeter les échalotes et faire suer à feu vif, mouiller avec le fond de veau, ajouter la tomate et le fromage de Chaource coupé en petits dés. Donner un bouillon et ajouter la crème. Rectifier l'assaisonnement. Dresser sur assiette avec des légumes du jardin et des petits feuilletés (ou gougères) garnis de la fondue de champignons de Chaource.