

Frédéric Doucet

Caille de Bresse au moût de raisin

(pour 6 assiettes)

Frédéric Doucet a été guidé très tôt par la passion de la cuisine et le plaisir de recevoir. Tout en faisant ses armes auprès de Pierre Orsi et de Paul Bocuse à Lyon, puis chez Troisgros à Roanne, il a toujours su que son inspiration essentielle étaient son terroir bourguignon et l'exemple de son père au restaurant, comme de sa mère en leur auberge de Charolles étaient son inspiration essentielle. Frédéric a fait de la **Maison Doucet** une table étoilée où l'authenticité et la générosité ne s'effacent pas devant la créativité, et, avec son épouse Anne, un hôtel Relais & Châteaux au charme chaleureux et plein de caractère. Une adresse où le goût – le bon goût ! – règne en maître.

Caille

6 cailles de Bresse
Gros sel

Lever les suprêmes. Extraire les os et retirer la peau des cailles. Désosser les hauts de cuisses. Réserver les carcasses. Saler les suprêmes et les cuisses pendant 10 minutes au gros sel, puis les rincer à l'eau froide. Mettre séparément sous vide les cuisses et les filets. Cuire au bain-marie à 65 °C les cuisses pendant 1 heure, et les suprêmes durant 25 minutes. Réserver.

Laquage au moût de raisin

50 g de purée de cassis
50 g de purée de framboises
50 g de moût de raisin
25 g de miel toutes fleurs
15 g de crème de cassis
125 g de glace de viande

Dans une cocotte, ajouter successivement tous les ingrédients. Laisser mijoter environ 2 heures à feu doux. Au terme de la cuisson, mixer l'ensemble et passer au tamis. Réserver. Ouvrir délicatement les sachets de suprêmes. Les disposer sur une grille et laquer soigneusement chacun avec la préparation au moût de raisin.

Jus au marc de raisin

Carcasses des cailles
20 g d'huile de pépins de raisin
80 g de beurre
60 g d'oignons en gros dés
60 g de lard fumé émincé
2 gousses d'ail
1 dl de marc de raisin
100 g de bouillon de volaille
200 g de glace de viande
1 petit bouquet garni
Dans une cocotte, rissoler les carcasses de cailles à l'huile de pépins de raisin. Ajouter la garniture aromatique, le lard fumé, le beurre. Lorsque l'ensemble a bien sué, dégraisser en prenant soin de garder le gras de cuisson. Déglacer au marc de raisin. Réduire à sec. Ajouter ensuite le bouillon de volaille et la glace de viande. Cuire à frémissement pendant 1 heure. Au terme de la cuisson, filtrer et réduire à consistance. Monter la sauce avec le gras de cuisson. Réserver.

Raisin

24 grains de raisin blanc
30 g de beurre
20 g de sucre
2 dl de marc de raisin
Huile
40 g de beurre

Couper en deux les grains de raisin et en extraire les pépins. Les mettre à mariner dans le marc pendant environ 3 heures. Réaliser un caramel, décuire avec le beurre. Caraméliser les raisins. Déglacer au marc de raisin. Confire. Réserver.

Finition

Remettre à température tous les éléments au four sec à 100 °C pendant environ 10 minutes. Disposer de façon harmonieuse les suprêmes et les cuisses. Ajouter autour délicatement les raisins confits, ainsi qu'un soupçon de sauce. Le reste de la sauce sera servi en saucière à part.

Un vin puissant et intense comme un sauternes, avec une sucrosité gourmande parfaitement équilibrée et une acidité discrète, se marie parfaitement avec cette caille au raisin.