

Cailles à la purée de patates douces à l'huile d'olive vierge extra Bio

Pour tous ceux en manque d'inspiration, nous vous proposons aujourd'hui le **second plat du menu de Noël** : un plat de fête facile, savoureux, qui se prépare en deux temps trois mouvements et fera son petit effet auprès de vos invités. Edda du blog [Un déjeuner de soleil](#) vous invite à tester ces **cailles rôties servies avec de la purée de patates douces montée à l'huile d'olive Bio**. Un régal à portée de tous !

- 6 Pers.
- 15 Min.
- 40 Min.

Ingrédients

- 6 cailles vidées et ficelées
- 1 kg de patates douces
- 12 tranches de jambon cru ou fumé
- 3 gousses d'ail
- Romarin
- Sel
- Poivre

Préparation

Epluchez et coupez en petits dés les patates douces. Faites-les cuire à la vapeur une vingtaine de minutes.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 190°C. Remplissez le ventre de chaque caille avec une demi-gousse d'ail et du romarin puis salez-le. Enrobez chaque caille avec 2 tranches de jambon et fixez-les avec de la ficelle ou un cure-dent.

Posez la viande, côté poitrine vers le bas, sur une plaque recouverte de papier cuisson. Versez un bon filet d'**huile d'olive vierge extra Bio** et enfournez pendant 15 minutes.

Retournez les cailles et continuez la cuisson pendant 20-25 minutes environ.

Ecrasez les patates douces avec un presse-purée, salez, poivrez puis versez en plusieurs fois tout en mélangeant 5 cl d'**huile d'olive vierge extra Bio**. Vérifiez la consistance (crémeuse) et si besoin ajoutez une cuillère d'eau et encore un peu d'**huile**.

Mettez la purée dans six assiettes, posez une caille (sans la ficelle) et versez dessus du jus de cuisson.

Bon appétit !

Astuces :

Vous pouvez disposer sur la purée des graines de grenade. Leur couleur rubis ressortira et donnera un côté plus festif à votre plat. De plus, elle ajouteront un côté acidulé et une touche de croustillant !

Les autres recettes de notre menu de Noël 2018 :

L'apéritif : Croquetas aux olives noires

L'entrée : Ceviche de langoustines, quinoa et pomelos

La soupe de Noël : Chaudrée de Noël aux moules

Le premier plat de Noël : Risotto au champagne et foie gras poêlé

Le dessert : Cake à l'orange, au romarin et à l'huile d'olive Bio

Pour plus d'inspiration, consultez notre repas de Noël 2017 :

La décoration & boulangerie : Petits pains en bonhommes de neige

L'entrée : Tarte friande de langoustines

Le premier plat : Travers de loup de mer, ail noir et mousseline de topinambours

Le second plat: pavé de boeuf au foie gras et cèpes

Le dessert : Les profiteroles à l'huile d'olive