**Caille avec purée d'échalotes et sauce au porto**

**bouillon de poulet
porto rouge
concentré de tomates
amidon de maïs
échalotes
beurre
persil
ail
patates douces**

**crème fraîche**
**noix de muscade**
**sel et poivre**
**œufs**
**fond de veau**
**brocoli**
**filets de caille sans peau**
**crème balsamique**
**les perles balsamiques**
**les pousses de poireaux**
**croquettes de pommes de terre**

**La sauce** : réduisez le bouillon de poulet avec du porto. Ajoutez une cuillerée de concentré de tomates. Réduisez encore et liez avec de l'amidon.

**Purée d'échalote** : Hachez les échalotes et faites-les revenir dans du beurre avec du persil haché et de l'ail haché. Réduisez-les en purée avec un peu de fond de veau dans le mixeur. Salez et poivrez selon votre goût. Laissez s'évaporer à feu doux pour rendre la purée plus ferme.

**Purée de patate douce** : faites une purée classique avec du beurre, de la crème, de la noix de muscade, du jaune d'œuf, du poivre et du sel, mais utilisez des patates douces.

Faites cuire le brocoli à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre. Laissez les filets de caille prendre couleur dans une poêle avec du beurre. Ajoutez un peu d'eau et laissez mijoter à feu doux pendant quelques minutes encore, à couvert.

**Dans une assiette** oblongue et étroite : badigeonnez l'assiette d'un peu de balsamique et déposez une cuillerée de perles balsamiques au milieu. Faites un anneau de purée d'échalotes et à côté un plus petit de purée de patate douce.

Garnissez d'une rose de brocoli et d'une touffe de pousses de poireaux. Placez les filets de caille de l'autre côté de l'assiette et couvrez de la moitié de la sauce. Servir avec des croquettes dans une assiette séparée.