

## Recette

### Cailles farcies

Ces cailles, désossées et farcies, trouveront leur place sur vos tables de fête. Vous pourrez les préparer la veille et ainsi vous n'aurez plus qu'à les cuire le jour même.

Pour 6 personnes

**Préparation :** 45 min

**Cuisson :** 15 à 20 min

**Ingrédients :** 6 cailles (désossées par le marchand de volailles en gardant l'os des pilons); 1 crépine de porc; 5 cl de pineau blanc; 25 cl de bouillon de volaille  
150 g de crème fraîche; sel fin, poivre, quatre-épices, Maïzena, beurre

Pour la farce: 1 foie de volaille; 50 g de veau, 50 g de porc, 100 g de lard de poitrine frais, 60 g de blanc de volaille; 3 cuillères à soupe de cognac; 1 échalote épluchée; 100 g de champignons de Paris; 1 œuf; (60 g de foie gras cuit)

#### Réalisation :

Raidir le foie de volaille dans un peu de beurre, ajouter une cuillère à soupe de cognac, chauffer, réduire de moitié et retirer du feu. Couper les viandes en morceaux, les mixer en ajoutant le foie et son jus, 1/2 cuillère à café de sel fin, du poivre, quatre-épices et 2 cuillères à soupe de cognac.

Hacher les champignons avec l'échalote, faire revenir dans un peu de beurre jusqu'à évaporation du liquide rendu, laisser refroidir et ajouter au hachis de viande avec l'œuf.

Étaler les cailles bien à plat, les assaisonner légèrement de sel et poivre, étaler la moitié de la farce (60 g environ) au centre de chaque caille, placer (facultatif mais appréciable!)



10 g de foie gras cuit, recouvrir avec le reste de farce et refermer les cailles en les maintenant bien serrées avec un petit morceau de crépine de porc.

Serrer les cailles dans une sauteuse les unes à côté des autres, verser le pineau et le bouillon, porter à ébullition, couvrir et cuire à feu doux 15 à 20 minutes.

Pour la sauce, sortir les cailles dès qu'elles sont cuites et les tenir au chaud dans un bain-marie.

Faire réduire le jus de cuisson à feu vif d'1/3 environ.

Délayer une cuillère à café rase de Maïzena dans 150 g de crème, ajouter dans le jus réduit, porter à ébullition pour faire épaissir, rectifier l'assaisonnement et servir autour des cailles.

## Idée cadeau

### Les bijoux innovants d'Armande Potel

Cette artiste, née à New York et vivant à Saintes où elle exerce son talent, a étudié la bijouterie et surtout les techniques anciennes d'alliage. Ses créations, d'un style très personnel, sont faites à la main et la plupart sont des pièces uniques. Sa collection actuelle est à base principalement d'ardoise et ses prix démarrent à 70 € (en photo des bracelets sculptés dans l'ardoise)

Contact: 05 46 90 46 71.

### LIVRES du mois



« Retrouver la Fraternité, une urgence pour le monde » de Mgr Jacques Blaquart et François Le Roux, préface de Mgr Claude Dagens, éditions Salvator (19,50 €). A partir d'entretiens avec M. François Le Roux, journaliste, titulaire d'une maîtrise de théologie et d'une maîtrise en sciences de l'éducation, Mgr Jacques Blaquart, évêque d'Orléans, confie son expérience de la fraternité. Un livre paru en octobre 2015 et guidé par les événements du mois de janvier... Dans ces entretiens, Mgr Blaquart avait déclaré: « ce qui est

beau dans la fraternité, c'est qu'on s'enrichit de la différence... !! Un sujet, et un titre d'ouvrage, au cœur de l'actualité...

« Carnets de Champagne », de Rémi Krug, éditions Féret (14,50 €). Rémi Krug, de la famille de la célèbre maison de champagne qu'il a dirigée jusqu'en 2007, retrace dans ce livre son itinéraire, sa vie familiale, ses rencontres, ses voyages aux quatre coins du monde... un livre dans lequel l'auteur a filtré ses souvenirs pour mieux nous faire partager les moments forts et les plus marquants de 42 années passées au service de la Maison Krug.



Rubrique animée par Françoise Barbin-Lécrevisse  
Avec tous ses vœux de joyeuses fêtes

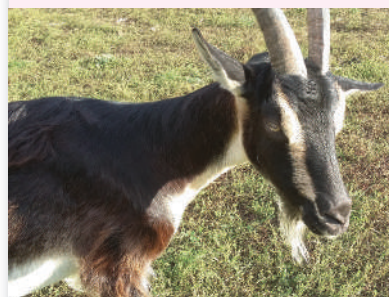
## Sauvegarde de la race de chèvres poitevines : l'élevage de Paul et Pauline à Clion



Le parcours de ce jeune couple d'éleveurs ne prédisait pas leur engagement dans ce domaine d'activité! En effet, avec une Licence de Staps (Faculté des Sciences du Sport) pour Paul et une Licence en Arts Plastique pour Pauline, comment se retrouve-t-on à élever des chèvres poitevines au cœur de la Saintonge?

Le déclic s'est produit pour Paul pendant un travail d'étudiant l'été en Corse où un berger lui a offert de l'accompagner pour la transhumance de ses chèvres, avec fabrication de fromages. Restait à convaincre Pauline! elle a bien voulu tenter l'expérience en le rejoignant de temps en temps dans la montagne. Tentative réussie puisque Pauline a eu le même déclic. Ils ont tous deux poursuivi leur chemin en Corse en tant qu'ouvriers agricoles dans diverses exploitations jusqu'au jour où ils ont eu envie de monter leur propre élevage de chèvres. C'est à cette période, en 2006, que le grand-père de Pauline a dû partir en maison de retraite, laissant la ferme de Clion inexploitée.

Avec la bénédiction de la famille, Paul et Pauline ont entrepris l'implantation de leur élevage sur le domaine. Ils ont également procédé à la construction d'un petit laboratoire de transformation du lait pour la fabrication de fromages et aménagé un espace pour la traite. Il a fallu aussi organiser les espaces des différents champs pour séparer les chèvres, de race poitevine exclusivement, selon leur âge. Fin 2010, tout était prêt pour démarrer la fabrication.



Paul et Pauline ont volontairement choisi la chèvre poitevine reconnue pour sa qualité fromagère, ainsi que son adaptation au pâturage et au climat océanique, sans oublier de mentionner son caractère plutôt docile. De plus, c'était une race en disparition qui a été sauvée dans les années 1970 par l'ADDCP (Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine), qui a permis d'augmenter le nombre de 200 chèvres à l'époque à 3 000 aujourd'hui dans toute la France.

Sur la totalité des élevages de chèvres en France, toutes races confondues, 5 % vivent en liberté, même en comptant celles qui vivent à l'extérieur pendant seulement 4 mois. Les 35 chèvres poitevines de Paul et Pauline vivent en liberté toute l'année...

Chez Paul et Pauline, la traite se fait à la main, matin et soir. La cinquantaine de litres de lait que donnent leurs chèvres chaque jour leur permet de fabriquer environ 60 fromages fermiers au lait cru, sans ajout de ferments, moulés à la louche et salés à la main (fromages frais, demi-sec, affinés...)... pour une texture et une saveur incomparables.



L'élevage de Paul et Pauline peut se visiter et la ferme est ouverte pour l'achat de leurs fabrications pendant certains jours (à vérifier en les appelant); leurs fromages sont par ailleurs présents à la vente sur les marchés de Jonzac le vendredi matin et Pons le samedi matin.

Chez Paul et Pauline  
15 rue de Lansac - 17240 Clion sur Seugne - 05 46 04 54 96