



2 salles  
35 couverts

*La Toq'*  
1, rue Monseigneur Trouillet - Nancy  
**RECHERCHÉ**

pour 4 personnes  
4 grosses caïlles  
feuilles de philo  
1 chou vert  
50g de lardons  
petits légumes du moment (garniture)  
50g de beurre fondu

2,5dl de jus de volaille  
1 orange, 1 citron  
1 cuiller de miel  
2 cuillers de vinaigre ce Xerès à l'orange  
50g de beurre

Bertrand Heckmann

Pastilla de caille, jus infusé aux écorces d'agrumes

Lever les caïlles. Cuire les pattes avec le bouillon de volaille. Saisir les filets.  
Réaliser une compote de chou avec le chou blanchi émincé (suer les lardons, ajouter le chou blanchi émincé, cuire à couvert).  
Monter les pastillas dans de la pâte à philo.  
Cuire au four jusqu'à coloration.  
Réduire le jus de cuisson des abattis, ajouter les zestes d'agrumes blanchis trois fois.  
Monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.  
Dresser sur assiette accompagné de petits légumes.

