

Cailles au barbecue

D'inspiration portugaise avec une twist du Québec, ce plat fait partie chaque été de mon quotidien. Peu importe le type de volaille utilisé, vous vous en lécherez les doigts.

INGRÉDIENT

3 PERSONNES

- 6 petites cailles
- 4 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 c. à soupe de paprika fumé (pimentón) doux ou 1 c. à soupe de paprika
- 2 petites gousses d'ail hachées finement
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

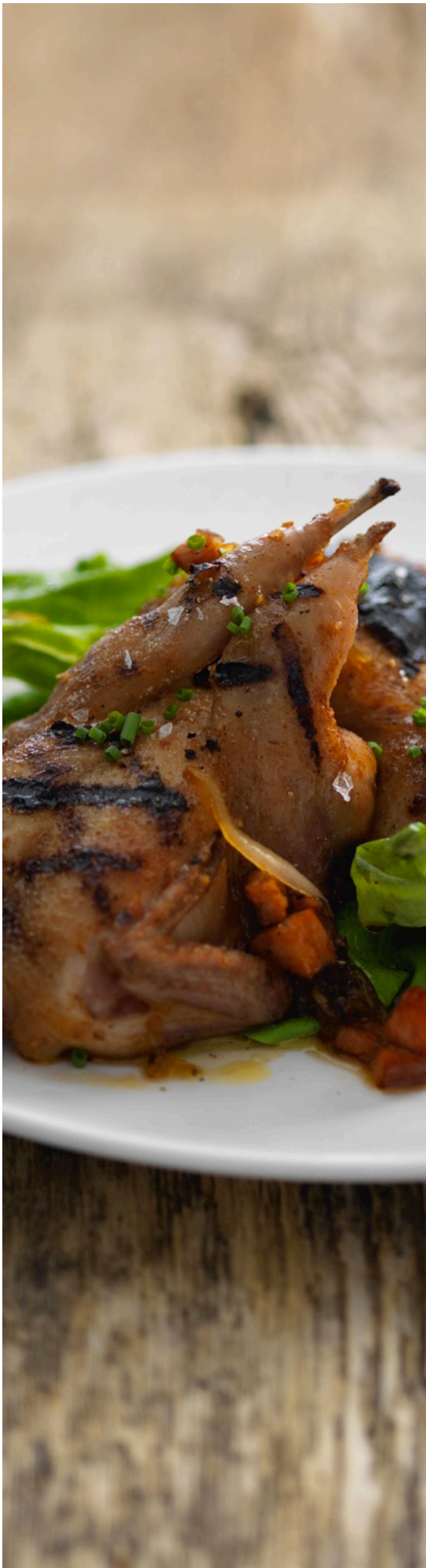
À l'aide de ciseaux, découpez les cailles de chaque côté de la colonne vertébrale et retirez-la. Retournez-les et écrasez de la paume de la main pour les ouvrir en crapaudine

Dans un bol, combinez les autres ingrédients. Frottez les cailles avec le mélange et réfrigérez au moins 2 heures.

Préchauffez le barbecue, un côté à feu vif, l'autre, à feu modéré. Huilez les grilles généreusement.

Embrochez 2 cailles ouvertes à la fois sur 2 broches en métal. Enfilez-les latéralement, la poitrine et les pattes. Salez la peau généreusement.

Déposez les cailles, côté peau, sur le feu vif 4 minutes. Retournez-les et déplacez-les sur le feu moyen, 15 minutes, en les retournant régulièrement, jusqu'à ce qu'elles soient cuites.



VARIANTE

Vous pouvez aussi cuire les cailles au four.

Une fois saisies, enfournez-les à 200 °C (400 °F) environ 10 minutes.

Recette tirée de SAUVAGE – Savourer la nature de Louis-François Marcotte ; photo de Christian Tremblay ; Flammarion Québec.