

❧ *Mini-cailles de saumon* ❧

pour environ 10 cailles

❧ *INGREDIENTS* ❧

- 120 g de crépine de porc
- 120 g de filet de saumon
- 100 g de filet de cabillaud
- 4 galets d'épinards en branches
- 1 échalote
- beurre
- sel et poivre

Détailler le saumon ainsi que le cabillaud en petits dés.

Ciseler l'échalote, la faire revenir dans du beurre et ajouter les épinards dégelés. Laisser cuire 2 minutes.

Saler et poivrer. Hors du feu, ajouter les dés de poisson et mélanger le tout très délicatement.

Former les cailles avec la crépine.

Cuire au four 180 ° environ 15 mn.

Servir chaud avec un beurre de crevettes ou froid avec une chiffonnade de salade aux noisettes torréfiées.