

Cailles farcies aux raisins



5 personnes



45 minutes



Facile

Ingrédients

- 5 cailles désossées
- 100 g de champignons de paris
- 50g de raisin
- 50g de lardons
- huile, beurre, fond de veau

Farce

- 1 foie de volaille
- 100 g de filet de porc
- 100 g de noix de veau
- 75 g de lard frais
- 50 g de jambon cuit
- 1 échalote
- sel, poivre.

Préparation

Hacher et mélanger les éléments de la farce. En remplir les cailles; les ficeler et les envelopper d'une crépine. Saler l'extérieur. Chauffer le beurre et l'huile et, à l'aide d'un pinceau, en badigeonner les oiseaux. Mettre au four à 240°C pendant 20 minutes en arrosant souvent avec le jus de cuisson.

Retirer les cailles, et les maintenir au chaud.

Déglacer le fond de cuisson avec du Marc de Gewurztraminer. Ajouter les raisins, champignons de Paris coupé en quatre et les lardons. Mouiller avec du fond de veau, faire réduire et lier la sauce. Verser sur les cailles.