

Cailles au raisin blanc et vin muscat

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

- 4 cailles (190 g à 200 g chacune)
- 40 gros grains de raisin blanc
- 20 cl de vin blanc muscat de Frontignan
- 80 g de beurre
- Sel et poivre

Recette

Pelez les grains de raisin et, si possible, épépinez-les.

Salez et poivrez les cailles.

Faites fondre le beurre dans une cocotte, placez-y les cailles, sur feu vif.

Faites-les dorer de tous côtés puis baissez le feu, couvrez la cocotte et laissez cuire pendant 10 min

Retirez ensuite les cailles de la cocotte et réservez-les au chaud dans un plat avec les raisins.

Versez le muscat dans la cocotte, salez, poivrez, puis laissez réduire sur feu vif en grattant le fond de la cocotte à la spatule pour décoller les sucs de cuisson.

Remettez les cailles dans le jus réduit avec les raisins.

Laissez réchauffer quelques minutes sans faire bouillir.

Laissez les cailles reposer 5 min avant de servir.

Accompagnez d'une purée de pommes de terre ou d'un gratin dauphinois.



Source : <http://www.cuisineetvinsdefrance.com/,cailles-aux-raisins-et-vin-muscat,67638.asp>