

CAILLES AUX RAISINS



Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 belles cailles

2 échalotes

1 verre de vin blanc doux

30 cl de bouillon de volaille ou légumes

1 grappe de raisins frais

1 c à s de farine

40 g de beurre

Dans une cocotte, faire dorer les cailles dans un peu d'huile pendant 15 minutes environ. Saler et poivrer. Ajouter les échalotes hachées et mélanger.

Verser le vin blanc, laisser bouillir un instant, puis ajouter le bouillon et les raisins. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 15 minutes.

Sortir les cailles et les raisins de la cocotte et les garder au chaud.

Mélanger le beurre et la farine à la sauce en fouettant. Faire bouillir une minute et rectifier l'assaisonnement.

Replacer les cailles et les raisins dans la sauce.

Servir très chaud avec une écrasée de pommes de terre à l'huile.