

# 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.**