



(Source : Sabine POUSSIN-PROST,
<https://www.cuisineaz.com/recettes/cailles-aux-raisins-et-figues-roties-89224.aspx>)



Cailles aux raisins et figues rôties

Ingrédients :

- 8 cailles plumées et vidées
- 12 figues mûres à point
- 30 grains de raisin
- 25 cl de bouillon de volaille
- 15 cl de Muscat
- 100 g de lardons
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de fond de veau en poudre
- 1 branche de thym et romarin
- Sel et poivre

Préparation :

Faites fondre la graisse des lardons, puis mettez le beurre à fondre. Posez les cailles dans le beurre fondu, et faites revenir de toutes parts

Ajoutez le vin doux, raclez bien les sucs au fond de la casserole. Salez, poivrez, recouvrez du bouillon et laissez mijoter 20 mn

Ôtez la peau des raisins, puis ajoutez-les dans la cocotte. Laissez mijoter doucement encore 20 mn.

En fin de cuisson, ajoutez une cuiller de fond de veau pour épaissir la sauce.

Dans un plat séparé, coupez les figues en 4 sans aller jusqu'au bout, mettez un morceau de beurre, un peu de miel et un bouquet de romarin dans chaque figue, puis mettez à rôtir à four chaud pendant 15 mn.

Disposez deux cailles chaque assiette, nappées de sauce et de raisins, puis ajoutez les figues rôties.

Vous pouvez accompagner ce plat d'un écrasé de patates douces, qui se marie très bien avec la sauce.