



(Source : les recettes de l'Epicurien, [www.epicurien.be](http://www.epicurien.be))



## Cailles au vin rouge, à la pancetta et champignons shiitake

Niveau : moyen

### Ingrédients pour quatre personnes:

- 8 cailles
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 tranches de pancetta grossièrement hachées
- 8 échalotes épluchées
- 750 ml de vin rouge
- 250 ml de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 2 gousses d'ail pilées
- 1 feuille de laurier sauce
- 3 branches de thym citron
- 2 cuillères à soupe de farine
- 20 g de beurre
- 200 g de champignons de paris
- 100 g de champignons shiitake frais
- 1 poignée de persil plat ciselé

### Préparation :

Enlevez les cous et les ailes des cailles avant de faire dorer ces dernières avec de l'huile dans une cocotte en fonte, et mettez-les de côté.

Faites revenir dans la même cocotte la pancetta et les échalotes.

Ajoutez le vin, le bouillon, le concentré de tomates, l'ail, le laurier et le thym. Remuez bien et portez à ébullition.

Baissez ensuite le feu, disposez les cailles en une seule couche dans la sauce, couvrez, et laissez cuire 45 minutes à feu doux.

Délayez la farine avec 250 ml de jus de cuisson, puis versez ce mélange dans la cocotte. Portez ensuite à ébullition pour faire épaissir la sauce.

Faites dorer les champignons quelques minutes dans le beurre avant de les mettre dans la cocotte avec la moitié du persil.

Répartissez le reste du persil sur les cailles et servez les avec des pâtes fraîches.