

## Cailles aux raisins



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Certes, la sauce de ce plat contient du vin blanc, mais vous pouvez néanmoins accompagner ce mets d'un vin rouge de Bourgogne soyeux et souple. Un Bourgogne Epineuil rouge s'imposera parfaitement.*

### Ingrédients

- 4 cailles
- 125 g de beurre
- 1 morceau de barde
- 20 cl de bourgogne tonnerre blanc
- 80 g de d'échalotes
- 1 cs de marc de bourgogne
- 400 g de raisins - blancs mûrs

### Préparation

- 1 Videz les cailles si votre boucher ne l'a pas déjà fait et gardez le foie. Remettez-le dans les cailles.
- 2 Enveloppez chaque caille d'un morceau de barde et ficelez-le.
- 3 Dans une cocotte, faites fondre un peu de beurre et posez les cailles.
- 4 Faites cuire à feu moyen pendant trois minutes. Retournez les cailles.
- 5 Salez et poivrez. Couvrez la cocotte et laissez cuire une dizaine de minutes en baissant un peu l'intensité de la température de cuisson.
- 6 Pendant ce temps, hachez les échalotes.
- 7 Retirez alors les cailles de la cocotte et réservez-les au chaud.
- 8 Versez dans la cocotte le vin blanc et le Marc de Bourgogne. Versez les échalotes et couvrez la cocote pendant environ cinq minutes.

Proposé par

**Le Domaine Alain Mathias**

Le domaine Alain Matthias

Le Domaine Alain Mathias est situé en nord Bourgogne, dans les vignobles d'Epineuil et du Chablisien. Expédition dans toute la France.

[Achetez en ligne les vins du domaine](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

