

Cailles farcies aux raisins



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Une bonne recette d'automne !

Ingrédients

- 4 cailles vidées
- 8 tranches de poitrine fumée
- 8 tranches de bacon
- 200 g de foie de volaille
- 1 grappe de raisins blancs
- 50 g de raisins de corinthe
- 2 échalotes
- 1 cs de miel
- 1 cs de cognac
- sel
- poivre
- huile d'olive
- beurre

Préparation

- 1 Hacher les échalotes et les faire revenir dans un mélange d'huile d'olive et de beurre.
- 2 Hacher les foies de volaille ainsi que deux tranches de poitrine fumée. Les mettre dans la cocotte avec le cognac, le miel et les raisins de Corinthe.
- 3 Saler, poivrer et faire cuire le tout à feu moyen pendant 5 minutes. Farcir les cailles avec ce mélange. Garnir le fond de la cocotte avec les tranches de poitrine fumée et le bacon.
- 4 Disposer les cailles farcies dans la cocotte et les laisser mijoter à feu doux pendant une bonne heure. Mouiller avec du bouillon de volaille à mi-hauteur. 15 minutes avant de servir, incorporer le raisin frais.
- 5 J'ai servi mes cailles avec des choux de Bruxelles cuits à la vapeur et revenus dans une poêle avec des petits lardons, et un risotto.

Proposé par



victoryne

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

