

Cailles farcies et raisins blancs



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 60 mn

Les cailles ont été préparées la veille et gardées au réfrigérateur pour bien s'imprégner de tous les parfums de la farce et cuisinées le lendemain. Pour les fêtes c'est une recette que vous pouvez faire avec une autre volaille.

Ingrédients

- 4 cailles
- 1 grappe de raisins blancs
- 1 cube de bouillon de poule
- 6 tranches de lard fumé
- 5 cl de calvados
- 10 cl de vin blanc sec
- poivre du moulin
- sel
- pour la farce :
- 300 gr de foie de volaille
- 2 tranches de lard fumé
- 3 cs de raisins secs
- 1 cs de miel
- 3 échalotes
- 3 cs de calvados

Préparation

- 1 Pelez les échalotes, émincez-les. Coupez le foie, le lard fumé en très petits morceaux. Dans une sauteuse, faites revenir le tout dans du beurre.
- 2 Ajoutez les raisins secs, les 3 cs de Calvados, le miel, le poivre, un peu de sel et laissez cuire 5 mn. Farcir les cailles et coudre l'arrière avec de la ficelle de cuisine.
- 3 Faites-les rôtir dans du beurre puis versez 5 cl de Calvados et flamber.
- 4 Ajoutez les 6 tranches de lard coupées en 2, le vin blanc, le cube de bouillon dilué dans un verre d'eau chaude. Poivrer et saler très peu.
- 5 Vu le nombre de cailles, laissez cuire une bonne heure en arrosant régulièrement.
- 6 30 mn avant la fin de cuisson, ajoutez les raisins blancs.
- 7 Servir avec des pommes de terre ou croquettes.
- 8 Ce plat est un délice ! Bon appétit.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

