



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cailles farcies au raisin et champignons .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.s de sucre
- 100 g de raisins blonds secs
- 150 g de raisins muscat / italien
- 2 verres de Sylvaner + pour marinade
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 3 échalotes
- 6 cailles
- 8 gros champignons de Paris
- Beurre
- Sel, poivre
- Herbes de Provence
- Thym, origan

- Épépiner les raisins frais à l'aide d'un trombone de façon à ne faire qu'une légère incision dans le fruit
- Faire mariner les raisins secs et les raisins frais épépinés dans un mélange de sucre et de Sylvaner
- Laver, peler et émincer puis cuire à l'eau les champignons de Paris, réserver
- Farcir les cailles du mélange finement broyé de quelques raisins et de quelques champignons
- Faire blondir les échalotes préalablement émincées dans une sauteuse légèrement beurrée
- Rôtir dans une sauteuse les cailles dans la sauteuse, au besoin rajouter un peu de beurre
- Ajouter les 2 verres de vin blanc puis la crème fraîche et les aromates, saler et poivrer
- Ajouter les raisins frais épépinés et les lamelles de champignons
- Laisser cuire à feu doux pendant 1h30 en vérifiant de temps en temps
- En vérifiant la cuisson, napper les cailles de cette sauce. Servir avec des pommes Duchesse

