



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

. Cailles sauce aux pruneaux .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 bol d'eau froide
 - 150 g de raisin italien
 - 2 c.à.s de fond de veau
 - 200 g de champignons de Paris émincés
 - 200 g de pruneaux dénoyautés
 - 6 cailles
 - Beurre, huile
 - Sel, poivre
-
- Épépiner les raisins frais à l'aide d'un trombone de façon à ne faire qu'une légère incision dans le fruit
 - Réserver. Saisir les cailles dans une sauteuse légèrement huilée et beurrée
 - Ajouter le fond de veau délayé dans le bol d'eau
 - Lorsque le fond de veau est bien délayé ajouter les pruneaux
 - Cuire à feu doux à couvert pendant 2 heures
 - Au bout d'une heure de cuisson ajouter les champignons de Paris, puis 30 minutes après, les raisins
 - La cuisson doit durer minimum 2 heures à couvert afin que la chair de la caille se détache facilement
 - En fin de cuisson les pruneaux ont beaucoup fondu, s'incorporant au fond de veau
 - Servir immédiatement avec des pâtes

