



Cailles en cage de jambon cru et petits raisins

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 cailles
- 8 tranches de jambon cru
- 1 grappe de raisin noir
- 1 grappe de raisin blanc
- 1 bouquet garni
- 100 g de beurre
- 1 cube de bouillon de volaille
- sel, poivre

1. Découper des bandes de jambon cru.
2. Farcir les cailles avec une noisette de beurre saler et poivrer.
3. Entourer les cailles de bandes de jambon cru, en quadrillant la caille, comme pour former une cage.
4. Entourer les cailles de ficelles afin que le jambon ne se sauve pas.
5. Faire revenir les cailles dans une cocotte avec un peu de beurre. Saler et poivrer.
6. Ajouter les grains de raisin, le cube de bouillon, le vin et le bouquet garni.
7. Fermer la cocotte et laisser cuire 10 minutes une fois que la soupape a commencé à souffler.