



Cailles au raisin

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Cailles au raisin

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 45 minutes

Ingrédients

- 6 belles cailles prêtes à cuire
 - 1 kg de raisin blanc
 - 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
 - 2 cuillères à soupe de cognac
 - beurre, sucre, sel et poivre
-

Préparation

1. Presser ou passer à la centrifugeuse 400 gr de raisin. Éventuellement, éplucher le reste des grains, les couper en deux et les épépiner.
 2. Dans une sauteuse, faire dorer les cailles dans du beurre. Les arroser de cognac préalablement réchauffé dans une petite casserole et flamber. Mouiller avec le jus de raisin, saler, poivrer et mélanger. Couvrir et laisser cuire doucement pendant 20 minutes.
 3. Ajouter la crème fraîche, les grains de raisin, goûter et compenser éventuellement l'acidité avec un peu de sucre. Laisser continuer la cuisson encore 10 minutes.
 4. Servir aussitôt.
-

Remarques ou suggestions

- Accompagner de pommes duchesse et d'une fricassée de champignons, par exemple.

Publié par Lucullent le 4 décembre 2009. Dernière modification le 17 septembre 2012.