

Cailles farcies au foie gras

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 6 cailles
- 6 tranches de poitrine fumée
- 200 g de foie gras
- 50 g de raisins secs trempés dans 10 cl de muscat.
- fleur de sel et poivre
- huile
- beurre
- 2 grappes de raisin

La **recette**

Etape 1

Saler et poivrer l'intérieur des cailles, y glisser 1 morceau de foie gras et quelques raisins secs et les recouvrir d'une tranche de lard. Les ficeler.

Etape 2

Dans une cocotte avec une mélange d'huile et de beurre, les faire revenir sur tous les côtés.

Etape 3

Ajouter ensuite les grains de raisin frais, le reste des raisins secs, le muscat, un verre d'eau.

Etape 4

Saler et poivrer. Couvrir les cailles et laisser mijoter pendant 15 mn. Servir.