Gibiers

Cailles aux raisins

35 min	15 min	20 min	0	277
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Cuisson des cailles

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et poêler les cailles, sur tous les côtés.
2. Elles doivent être colorées.
3. Éplucher et émincer finement l'oignon.
4. Ajouter l'oignon émincé et le thym. Lorsque les oignons sont translucides, déglacer avec du vin blanc.
5. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes.

Étape 2

Préparation et dressage des raisins

1. Pendant ce temps, éplucher les raisins avec un couteau à dent et les épépiner.
2. Enlever les pépins rend leur dégustation plus agréable.
3. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen. Quand le beurre est fondu, ajouter les raisins.
4. Ajouter ensuite le sucre, remuer bien et laisser caraméliser les raisins quelques instants.
5. Les ajouter dans la cocotte, assaisonner de sel et poivre, puis servir bien chaud.

Ingrédients
pour 4 personnes

Cailles

- 4 **Caille(s)**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 10 cl **Vin blanc**
- 1 branche(s) **Thym**

Garniture

- 200 g **Raisin noir**
- 10 g **Beurre**
- 1 c. à café **Sucre semoule**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**