



Gibiers

Cailles aux raisins



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

277

CALORIES

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**

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.