

# Cailles aux raisins

CUISIMAGES

Réf :  
3501

Type :  
Gibier

Préparation :  
15 min  
Repos :

Cuisson :  
25 min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 3 personnes

- 3 cailles
- 1 cuillère à soupe de farine
- 40 g de beurre
- 1 verre de vin blanc
- 1 verre de jus de raisin
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 20 gros grains de raisin
- 1 cuillère à soupe d'amandes effilées
- Sel et poivre



Salez et poivrez les cailles intérieurement.



Bridez les, c'est-à-dire attachez les cuisses et les ailles pour qu'elles se maintiennent le long du corps lors de la cuisson.



Farinez les cailles.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse.

Faites colorer les cailles de tous les côtés en les retournant régulièrement.



Baissez le feu et ajoutez le vin blanc, le jus de raisin et le citron.

Couvrez et laissez mijoter 15 min en retournant les cailles de temps à autre.



Pendant ce temps, plongez les grains de raisins dans de l'eau bouillante pendant 15 secondes environ. Il vous sera plus facile alors de les épépiner et de les peler.



Ajoutez les raisins dans la sauteuse, puis les amandes.

Mélangez délicatement, et continuez la cuisson encore 10 min sur feu doux.

Préparez vos assiettes, garnies de la viande, de raisins et d'amandes... et faites réduire le jus de cuisson sur feu fort. Attendez que la sauce épaississe, puis nappez les cailles de cette sauce onctueuse.



Conseils  
Variante  
Vins

Vacqueyras