

Cailles aux deux raisins et au muscat doux

POUR 4 PERSONNES - PREPARATION 20MIN - CUISSON 40 MIN

Ingrédients :

- 4 cailles
- 100 g de foies de volaille
- 100 g de farce de volaille
- 600 g de raisin blanc
- 30 g de raisin secs
- 2 cuillères à soupe de marc de bourgogne
- 20 cl de muscat doux
- 4 cuillères à soupe de fond de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 brin d'estragon
- sel et poivre



- Faites tiédir le muscat, puis versez-le dans un grand bol. Laissez-y tremper les raisins secs. Saisissez rapidement les foies de volaille à la poêle avec 10 g de beurre chaud.
- Préchauffez le four sur Th6 (180°). Mélangez la farce avec les raisins égouttés (réservez le muscat), les foies de volaille écrasés, une cuillerée de marc de bourgogne, sel et poivre. Répartissez la farce dans les 4 cailles salées et poivrées puis bridez-les.
- Dans une cocotte, faites-les colorer avec l'huile et 20 gr de beurre chaud. Couvrez la cocotte et laissez cuire 40 minutes au four.
- Chauffez les grains de raisins dans 20 g de beurre 5min sur feu doux. Mettez les cailles et les raisins sur un plat. Parsemez de feuilles d'estragon puis réservez au chaud.
- Jetez le gras de la cocotte. Déglacez avec une cuillerée de marc tiédi et flambez. Versez le fond de volaille dilué dans quatre cuillerées d'eau, le muscat et la crème. Faites épaisir, filtrez, versez en saucière. Servez avec les cailles.