

## Cailles à la cocotte

### Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 cailles
- 2 belles échalotes
- Quelques grains de raisins
- Un verre de bouillon de volaille
- Un peu de cognac
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 grosse noisette de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre

Temps de cuisson : 30 à 45min  
Préparation : 10 min

### Préparation :

---

- Dans une cocotte, faire fondre vos échalotes dans un peu de beurre, d'huile, avec un peu de sucre.
- Faire dorer les cailles
- Ajouter votre bouillon de volaille, un peu de cognac et de sel.
- Salez, poivrez les cailles
- Couvrir, laisser mijoter à feu doux 30 à 45 minutes (selon la taille des cailles)
- Vérifiez la cuisson.
- Ajouter quelques grains de raisin 5 à 10 min. avant la fin de la cuisson.