

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Cailles aux griottes et aux épices

Ingrédients

- 8 Cailles
- 200 g Chair à saucisse
- 1 bocal Griottes aux sirop
- 1 Orange
- 6 Echalotes hachées
- 10 cl Bouillon de volaille
- 15 cl Eau
- 20 cl Vin rouge
- 6 càs Cognac
- 6 Clous de girofle
- 20 Baies de genièvre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Recette

1. Mélanger la chair à saucisse avec 2 cui. à soupe de Cognac et 8 cerises hachées. Farcir chaque caille avec ce mélange puis refermer avec un fil de cuisine
2. Presser l'orange et prélever les zestes sur la moitié de celle-ci
3. Dans une cocotte, faire dorer les cailles avec 8 cui. à soupe d'huile d'olive. Ajouter les échalotes hachées. Flamber avec le reste de Cognac. Verser le vin rouge dans la cocotte, le jus d'orange et l'eau. Ajouter le bouillon de volaille, les zestes d'orange hachées et les épices. Saler, poivrer. Remuer et laisser cuire doucement couvert pendant 20 minutes en retournant les cailles de temps en temps
4. Ajouter le reste des cerises égouttées et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes
5. Servir les cailles nappées de sauce et entourées de cerises