

# CAILLES AUX RAISINS

## Ingrédients

### Nombre de personnes 4

4 cailles prêtes à rôtir  
2 raisin noir et blanc  
1 bouquet garni  
2 cuillères à soupe de fond de volaille  
10 cl de vin blanc sec  
100 g de beurre mou  
Poivre  
Sel



## Préparation

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

### 1. Etape 1

Pelez les grains de raisin. Placez une noisette de beurre salé et poivré dans les cailles. Faites-les revenir avec 20 g de beurre dans une cocotte minute puis ajoutez sel, poivre, raisin, fond de volaille et bouquet garni. Mouillez avec le vin blanc.

### 2. Etape 2

Fermez l'autocuiseur et laissez cuire 9/10 min après chuchotement.

### 3. Etape 3

Dès que la pression est retombée, ouvrez et déposez les cailles sur un plat et les réservez au chaud.

### 4. Etape 4

Mettez les cailles dans la sauce et faites réchauffer sur feu plus vif. Lorsque le jus est sirupeux incorporez le reste de beurre en remuant avec une cuillère en bois.

### 5. Etape 5

Vérifiez l'assaisonnement. Nappez et servez.

On peut bien sûr remplacer le beurre par de l'huile. On peut aussi acheter des grains de raisins épépinés. Si vous voulez donner un air de fête à ces cailles, et accentuer le côté sucré-salé, vous remplacez le vin blanc par du pineau des Charentes (blanc ou rosé).