

# CAILLE AUX POMMES



Personnes : 4

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Repos : 0 min

4 cailles vidées et parées

4 pommes boskoop

1 citron

250 g de champignons

15 g de beurre

1 c. à soupe de raisins secs blonds

10 cl de vin blanc sec

Huile

Sel et poivre

1. Salez et poivrez largement l'intérieur et l'extérieur des cailles.
2. Pelez les pommes, évidez-les, coupez-les en dés et citronnez-les. Nettoyez les champignons, hachez-les grossièrement et citronnez-les. Rincez les raisins secs à l'eau bouillante.
3. Introduisez quelques dés de pomme à l'intérieur de chaque caille et ficellez-les. Faites chauffer le beurre avec un filet d'huile dans une cocotte. Posez les cailles dedans et faites-les dorer doucement en les retournant plusieurs fois pendant 5 min. Arrosez de vin blanc, couvrez et laissez mijoter pendant 10 min.
4. Ajoutez ensuite les champignons, le reste des pommes et les raisins secs mélangés. Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson à couvert pendant 15 minutes et servez.

## **BOUCHERIE STB**

*Ghislain et Caroline  
GUILLEMIN*

*AVENUE DU P. KENNEDY  
60800 CREPY EN VALOIS*

*Tel : 03 44 87 05*



**Pour finir... Accompagnez de pommes de terre sarladaises.**