

Cailles aux Raisins et au Muscat de Beaumes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CAILLE(S)	2
- LARDONS	150g fumés
- RAISIN(S) NOIR(S)	25 grains
- MUSCAT BEAUMES DE VENISE	15 cl
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Saisissez dans une casserole à fond épais, les cailles sur toutes les faces dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez-les sur une assiette.
- Faites ensuite revenir les lardons fumés dans la même casserole le temps qu'ils prennent couleur puis déglacez avec le vin blanc. Laissez réduire 2 minutes.
- Ajoutez ensuite la crème fraîche, portez à ébullition puis baissez le feu et replacez les cailles dans la sauce. Laissez alors mijoter (à demi-découvert) pendant 40 minutes en retournant les cailles régulièrement.
- Pendant ce temps, égrainez les raisins puis coupez-les en deux et épépinez-les.
- En fin de cuisson, intégrez les raisins dans la sauce et laissez encore sur le feu 4-5 minutes.
- Servez sans attendre les cailles nappées de sauce.

