

Cailles Farcies aux Figs et Roties au Four

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CAILLE(S)	4
- VIANDE HACHÉE POUR FARCE	150g
- FOIE(S) DE VOLAILLE	1 - 2
- OEUF(S)	1
- FIGUES SÉCHÉES	4
- FIGUE(S)	6 - 8 fraîches (Caromb)
- SUCRE DE CANNE	3-4 c à soupe
- PORTO	1 c à soupe + 3-4 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- HERBES DE PROVENCE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez l'intérieur des cailles.
- Coupez les figues sèches en dés.
- Dans un plat creux, mélangez la farce avec le foie de volaille coupés en très petits dés.
- Assaisonnez de sel, poivre. Ajoutez l'oeuf, 1 c à soupe de porto et les dés de figues sèches. Homogénéisez le tout.
- Farcissez les cailles avec ce mélange puis déposez-les dans un plat à gratin. Huilez le tout, salez et poivrez puis saupoudrez d'herbes de Provence.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournez dans le four chaud pendant 45-55 minutes. Couvrez d'une feuille d'aluminium si nécessaire.
- Entre temps, coupez les figues fraîches en 2.
- Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer le sucre de canne à sec pendant 2 minutes afin qu'il soit chaud mais pas encore fondu.
- Versez ensuite doucement 3-4 c à soupe de porto pour former un sirop.
- Déposez les figues dans ce sirop et laissez confire doucement en les retournant délicatement de temps en temps afin de bien les enrober.
- Servez les cailles farcies accompagnées des figues et du sirop.

