

## Cailles en Cocotte aux Asperges Confites

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- Cailles	2
- Lardons	100g allumettes fumées
- Asperges	20-24 pointes
- Miel	½ c à soupe
- Muscat de Rivesaltes	10 cl
- Bouillon de Poule	15 cl (½ cube)
- Crème Fraîche	3 c à soupe
- Maïzena	1 c à café
- Persil	
- Sel	
- Poivre	



### Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 9-10 minutes. Egouttez.
- Saisissez les cailles, sur toutes les faces, dans une cocotte avec du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez-les sur une assiette.
- Faites alors griller rapidement les pointes d'asperges dans la cocotte. Salez et poivrez. Déglacez avec le miel. Réservez-les sur une assiette.
- Toujours dans la cocotte, ajoutez les lardons allumettes et laissez prendre couleur quelques instants. Remplacez ensuite les cailles dans la cocotte et arrosez avec le muscat et le bouillon. Baissez le feu et couvrez. Laissez mijoter 15-20 minutes en retournant régulièrement les volailles.
- En fin de cuisson, intégrez la crème avec la maïzena et augmentez quelques minutes le feu.
- Rectifiez l'assaisonnement et saupoudrez de persil.
- Incorporez finalement les asperges et réchauffez quelques minutes.
- Servez les cailles nappées de sauce aux lardons et aux asperges.