



Recette de cailles au vin blanc

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 heures

Portions : 4 à 6 personnes

Exécution : très facile

Une petite recette maison que j'ai concocté car que je n'avais pas tous les ingrédients sur la recette prévue... Essayez cette recette de cailles au vin blanc et donnez-moi des nouvelles !



Ingrédients

Liste des ingrédients

8 cailles fraîches (ou congelées)
400 ml de vin blanc
400 ml de bouillon de poulet
3 gousses d'ail émincées
1 oignon en cubes (ou 2 échalotes en tranches)
Farine

Préparation

Si vous pouvez vous procurer des cailles fraîches, la recette n'en sera que meilleure...

- Bien laver les cailles à l'eau courante.
- Enveloppez les cailles dans la farine et saisissez-les de tous les côtés à feu vif dans de l'huile d'olive ou du beurre afin de les dorer.
- Déposez-les ensuite dans la mijoteuse, la poitrine vers le haut.
- Entourez-les des oignons et de l'ail.
- Recouvrez du bouillon et du vin.
- Laissez mijoter à température élevée 3 heures et puis à température basse 2 heures.

Servez avec des petites patates rondes bouillies et des légumes verts cuits à la vapeur.

Bon appétit !