

# Cailles

## Ingrédients :

	<b>Cocotte de base</b> 4/6 pers.	<b>Grande cocotte</b> 10 pers.
Cailles	6	10
Poitrine fumée en tranches fines (facultatif)	6	10
Herbes de provence	-	-
Huile d'olive	1 c. à s.	2 c. à s.
Vin blanc doux (Muscat)	6 cl ou 60 g	10 cl ou 100 g
Échalote(s)	1	2
Sel, poivre	facultatif	facultatif
Gousses d'ail	2	4

## Préparation :

- 1 - Enroulez une tranche de poitrine fumée autour de chaque caille.
- 2 - Disposez les cailles dans la cocotte. Il n'est pas indispensable de graisser le fond de la cocotte.
- 3 - Ajoutez le vin blanc doux, l'ail et l'échalote émincés, l'huile d'olive, les herbes de provence.
- 4 - Assaisonnez, fermez la cocotte et mettez en cuisson.

## Temps de cuisson :

	<b>40 mn</b>	<b>50 mn</b>
<b>Inversion*</b>	20 mn	25 mn
<b>HAUT :</b>	Maxi	Maxi
<b>BAS :</b>	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Conseils / Notes :

- Vous pouvez ajouter une dizaine de grains de raisin Muscat (en saison).

---

---

---

---