

## *Cailles aux Figues et au Romarin*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- FILETS DE CAILLE	800g
- ROMARIN	7 à 8 branches
- FIGUE(S)	8-10 (Noires de Caromb)
- VINAIGRE BALSAMIQUE	3-4 c à soupe
- SUCRE DE CANNE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Conservez 4 branches de romarin pour la déco. Effeuillez le reste. Divisez en 2 parties égales.
- Dans une première poêle, faites revenir les filets de caille dans de l'huile chaude. Salez et poivrez.
- Agrémentez ensuite de la moitié des feuilles de romarin. Couvrez et laissez infuser en conservant au chaud.
- Equeutez les figues et coupez-les en 4.
- Dans une seconde poêle, faites revenir les figues dans du beurre chaud. Salez et poivrez puis ajoutez le reste des feuilles de romarin. Laissez confire un peu.
- Ajoutez alors le sucre de canne, remuer puis déglacez avec le vinaigre balsamique. Retirez du feu.
- Servez les cailles rôties nappées de figues confites au romarin.
- Décorez avec une branche de romarin réservée.

