

## Salade de cailles laquées aux raisins

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 45 minutes

### Ingrédients :

- 4 belles cailles
- Un peu d'huile d'arachide
- 2 dl de vinaigre de vin rouge
- 1 dl de vin blanc sec
- Un peu d'huile de sésame
- 200 g de pâte feuilletée
- 2 c à soupe de graines de sésame
- 100 g de raisins noirs
- 1 bouquet de roquette
- 1 belle salade de chêne
- 2 figes
- 1 jaune d'œuf
- Sel, Poivre

### Recette :

- Détaillez la pâte feuilletée en lanière et façonnez des bâtonnets torsadés. Placez-les dans le plat CRISP. Enduisez les de jaune d'œuf et saupoudrez de graine de sésame. Faites les cuire sur position CRISP (micro-onde) pendant 4-5 minutes.
- Dans le plat CRISP, placez les cailles en écartant les pattes au maximum. Enduisez-les d'huile d'arachide. Salez et poivrez légèrement. Faites-les cuire au micro-onde sur position CRISP.
- Nettoyez et essorez les salades. Nettoyez, coupez en deux et enlevez les pépins des raisins. Coupez les figes en fins quartiers.
- Lorsque les cailles sont cuites, détachez les pattes, et coupez les blancs en filets.
- Dans une casserole, faites revenir les morceaux de cailles dans de l'huile d'arachide et ajoutez 1 c à soupe de miel pour les caraméliser. Retirez-les de la casserole et réservez-les au chaud.
- Ajoutez encore 1 c à soupe de miel dans la casserole, réchauffez légèrement et allongez avec le vinaigre de vin et le vin blanc. Faites réduire à 1 dl.
- Retirez la casserole du feu et ajoutez l'huile de sésame à la sauce.
- Disposez la salade au fond de l'assiette, parsemez de morceaux de cailles, de raisins, de figes et nappez de sauce chaude.
- Saupoudrez de graines de sésame et accompagnez avec les baguettes feuilletées.

### Boisson :

Un Chinon cuvée 2000