

## *Cailles aux Figues Sauce Porto*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- CAILLE(S)	2
- FIGUE(S)	6 longues noires de Caromb
- CURRY	½ c à café
- HERBES DE PROVENCE	
- PORTO	10 cl
- VINAIGRE BALSAMIQUE	1 c à soupe
- MIEL	1 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	1 noix
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Faites revenir les cailles dans une casserole avec le beurre et l'huile. Salez et poivrez.
- Saupoudrez de curry et d'herbes de Provence.
- Déglacez ensuite avec le porto et le vinaigre balsamique. Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 5-10 minutes en retournant les volatiles de temps en temps.
- Taillez les figues en 4 puis déposez-les dans la casserole délicatement à côté des cailles. Arrosez le tout de miel et poursuivez la cuisson 2-3 minutes.
- Servez les cailles avec les figues et nappez le tout de sauce au porto et au miel.

