

## Cailles à la Liègeoise

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- CAILLE(S)	4
- OIGNON(S)	2 gros
- RAISINS SECS	50 g
- SIROP DE LIÈGE	2 c à soupe
- BIÈRE BRUNE	2 cuvée de Ciney
- MAÏZENA	Si nécessaire
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Saisissez les cailles avec du beurre de cuisson dans une cocotte en fonte sur toute les faces puis laissez cuire doucement à couvert pendant 10-15 minutes en les retournant de temps en temps. Réservez-les ensuite sur une assiette.
- Emincez les oignons en lamelles.
- Dans la même cocotte, faites fondre du beurre puis ajoutez les oignons. Laissez-les bien ramollir et caraméliser doucement puis arrosez avec les bières et intégrez le sirop de Liège. Laissez réduire sur feu moyen puis ajoutez les raisins secs. Salez et poivrez (intensément car fort sucré). Si nécessaire, ajoutez un peu de maïzéna pour épaissir la sauce.
- Réintégrez alors les cailles dans la sauce et laissez reprendre température à couvert pendant 15 minutes.

### **Remarque:**

A partir de PL-6.  
Accompagnez de frites et de salade verte.

