

Cailles aux Cerises

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CAILLE(S)	4
- BEURRE DE CUISSON	
- LARD FUMÉ	250g
- VIN ROUGE	15 cl
- MAÏZENA	1 ½ c à café
- CERISE(S)	250g + 15 cl de sirop
- QUATRE-ÉPICES (MÉLANGE)	½ c à café
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le lard fumé en lardons.
- Faites fondre du beurre de cuisson dans une cocotte avec couvercle et saisissez-y les cailles sur toutes les faces. Ajoutez alors les lardons, salez et poivrez.
- Laissez cuire sur feu moyen pendant 20 minutes à couvert.
- Mélangez le vin rouge avec le sirop de cerises et la maïzéna.
- Egouttez les cerises et ajoutez les quatre épices. Mélangez et réservez.
- Ajoutez alors le mélange vin-sirop-maïzéna dans la casserole des cailles. Portez à ébullition 1 minute puis baissez le feu et poursuivez à couvert pendant 25-30 minutes.
- Servez les cailles nappées de sauce aux cerises.
- Saupoudrez de coriandre ciselée.

