

Cailles Farcies aux Pommes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Cailles	2
- Pommes Gala	1
- Miel	1 c à café
- Fromage Frais	1 c à café
- Noix de Muscade	
- Cannelle	1 pincée
- Lard Petit Dejeuner	6 tranches
- Bouillon de Poule	¼ c à café (250 ml)
- Crème Fraîche	1 c à soupe
- Sucre de Canne	1 c à soupe
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Coupez la pomme en 4. Pelez un des quartiers puis émincez-le finement en petits dés.
- Mélangez ces dés de pomme avec le fromage frais, le miel, de la muscade et la cannelle.
- Farcissez les cailles avec ce mélange puis bardez-les de lard pour éviter que la farce sorte le moins possible.
- Dans une cocotte (allant au four), faites griller les cailles bardées sur toutes les faces dans du beurre chaud.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez alors les cailles dans la cocotte pour 12 – 15 minutes.
- Coupez le reste de la pomme en lamelles pas trop fines. Faites-les revenir dans du beurre chaud et saupoudrez de sucre de canne pour les caraméliser légèrement. Réservez.
- Après le temps de cuisson au four, sortez la cocotte du four et réservez les cailles au four éteint. Faites réduire la sauce à feu vif puis déglacez avec le bouillon de poule. Laissez réduire puis liez avec la crème fraîche.
- Remplacez les cailles dans la sauce afin de les réchauffer doucement.
- Servez les lamelles de pomme caramélisées avec la caille lardée et arrosez le tout de la sauce réduite.

