

# CAILLES AUX POMMES



**PERSONNES : 4**



**PRÉPARATION : 15 mn**



**CUISSON : 30 mn**



**REPOS : 0 mn**



**TEMPS TOTAL : 45 mn**

**4 cailles vidées  
et parées**

**4 pommes boskoop**

**1 citron**

**250 g de champignons**

**15 g de beurre**

**1 cuillère à soupe**

**de raisins secs blonds**

**10 cl de vin blanc sec**

**huile**

**sel, poivre**

1. Salez et poivrez largement l'intérieur et l'extérieur des cailles.

2. Pelez les pommes, évidez-les, coupez-les en dés et citronnez-les. Nettoyez les champignons, hachez-les grossièrement et citronnez-les. Rincez les raisins secs à l'eau bouillante.

3. Introduisez quelques dés de pomme à l'intérieur de chaque caille et ficelez-les. Faites chauffer le beurre avec un filet d'huile dans une cocotte. Posez les cailles dedans et faites-les dorer doucement en les retournant plusieurs fois pendant 5 mn. Arrosez de vin blanc, couvrez et laissez mijoter pendant 10 mn.

4. Ajoutez ensuite les champignons, le reste des pommes et les raisins secs mélangés. Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson à couvert pendant 15 minutes et servez.

**Pour finir... Accompagnez de pommes de terre sarladaise.**

