

## Cailles aux raisins



**Pour 4 personnes**

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 40 mn

### Ingrédients

4 cailles

4 tranches de lard fumé

1 grappe de raisin

1 petit oignon

1 verre de pineau des Charentes

sel et poivre

huile d'olive

### Matériel

- Une cocotte

### Préparation

Saler et poivrer les cailles à l'intérieur et à l'extérieur;

Mettre des grains de raisins à l'intérieur.

Entourer chaque caille d'une tranche de lard, en la fixant à l'aide d'un cure dent.

Faire dorer les cailles, dans une cocotte, de chaque côté, à feu doux, puis réserver.

Faire dorer les oignons dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter les cailles, le reste des raisins et le verre de pineau.

Laisser mijoter pendant environ 40 minutes, à feu doux.