

Cailles forestières



Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Pour 4 personnes

8 petites cailles,
100 g de beurre;
4 tranches de poitrine fumée,
50 g de lardons,
3 échalotes;
5 cl d'armagnac
20 cl de bouillon de volaille;
800 g de mélange forestier (cèpes, mousserons, pleurotes),
2 cuill. à soupe d'huile;
1 gousse d'ail,
1 bouquet de persil, sel, poivre

Assaisonnez l'intérieur des cailles,
Enveloppez-les dans la poitrine fumée et ficelez.
Faites-les colorer de tous côtés dans 80 g de beurre chaud,
Réservez ;
A la place, faites revenir les lardons et les échalotes hachés.
Remettez les cailles, flambez à l'armagnac,
Mouillez avec le bouillon chaud, assaisonnez,
Couvrez et laissez cuire 20 min.
Faites chauffer l'huile et le beurre restants,
Jetez-y les champignons, assaisonnez, laissez cuire 5 min,
Saupoudrez d'ail et de persil hachés.
Égouttez les cailles, posez-les sur les champignons,
Dégaissez la sauce et servez-la à part.