

Caille

rôtie au miel

par Matthieu Payet Godel

Saler et dorer les cailles à feu vif.

Mettre au four 20 minutes
avec les échalotes et
une belle noix de beurre.

Mélanger l'ail pressé, le miel et l'estragon.

Couper les poires en quartier,
faire bouillir le vin blanc et verser
sur les poires.

Laisser mariner 15 minutes

Badigeonner les cailles de miel
puis remettre au four 20 minutes
en arrosant régulièrement.

Ajouter les quartiers de poires
et remettre au four 5 minutes.

Tout au long de la cuisson,
pensez à arroser vos cailles avec le jus.

Caille

rôtie au miel

par Matthieu Payet Godel

INGRÉDIENTS

2 cailles
2 poires
4 échalotes
Persil
Beurre
1 gousse d'ail
30 g de miel
75 cl de vin blanc

USTENSILES

1 plat qui va au four