



Cailles Farcies



Cuisson
45 min.



5 pers.

Ingrédients

- Cailles farcies
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 petit verre de porto
- Champignons frais
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire dorer les cailles à la cocotte.
2. Saler et poivrer, verser le porto et un petit verre d'eau.
3. Enfourner la cocotte à 170 ° pendant 35 minutes environ.
4. Puis ajouter les champignons et 2 cuillères de crème fraîche. Prolonger la cuisson de 10 minutes.
5. Servir, par exemple, avec des haricots verts et des spaetzle.

Bon appétit !

