

## CAILLES SUR LIT DE POMMES AUX DOUCES SAVEURS

FACILE – BON MARCHÉ

PRÉPARATION ; 15 mn – CUISSON : 40 mn



### INGREDIENTS POUR 2 PERSONNES :

- 2 cailles
- 1 pomme
- 1 cs sucre
- 1 oignon rouge
- 2 tranches fines de lard
- 1 branche romarin
- ½ verre muscat
- Cannelle
- Sel, poivre, beurre salé

1° Evidez et lavez les cailles. Bien les essuyer et les farcir avec la bande de lard et le romarin ciselés. Salez et poivrez. Dans une cocotte, ajoutez l'huile d'olive, le romarin et bien dorer les cailles. Ajoutez ensuite ½ verre de muscat et laissez cuire doucement 30 à 40 mn. Surveillez bien la cuisson.

2° Pendant ce temps, lavez la pomme, ne pas la peler, ne pas l'éplucher et coupez-la en julienne (taille des frites). Coupez également l'oignon rouge en lamelles. Dans une poêle, avec un peu d'huile d'olive faites suer les lamelles d'oignons puis les retirer de la poêle.

3° Dans cette même poêle, ajoutez une noisette de beurre salé ? Déposez les pommes et laissez cuire à feu doux en surveillant la cuisson de façon à ce qu'elles soient dorées et légèrement croquante. Remettez les oignons avec les pommes. Saupoudrez le tout d'une cs de sucre et laissez fondre le sucre quelques mn en remuant. Puis saupoudrez de cannelle et laissez encore cuire quelques mn.

4° Dressez sur une assiette bien chaude : avec l'aide d'un cercle, déposez pommes et oignons puis la caille sur ce nid. Enrobez le bout de ses pattes avec des lamelles d'oignons.