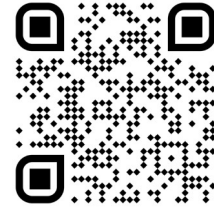


# Cailles farcies au foie gras et Porto

16

## Ingrédients des cailles :

2 Cailles  
100g de foie gras en dés  
100g de saucisses aux herbes  
20g de chapelure  
1 échalote émincé  
10 cl de fond de veau  
Sel et poivre  
1 cuillère à café de persil  
De l'huile d'Olive



Instagram



Recette

## Ingrédients de la sauce :

2 échalotes émincés  
20gr de raisins sec  
5cl de Porto  
10cl de fond de veau  
30gr de beurre  
De l'huile d'Olive

## Préparation des cailles :

Évidez les saucisses aux herbes  
Ajouter tous les ingrédients et mélangez  
Salez un peu l'intérieur des cailles et les farcir  
Dans un petit plat allant au four mettre un filet d'huile d'olive  
Déposez les cailles mes pattes bien serrées  
Mettre un très légers filet d'olive sur les cailles + un peu de sel

Mettre au four 20 minutes à 170°C

## Préparation de la sauce :

Dans un filet d'huile faites suer les échalotes  
Rajouter les raisins secs + le Porto  
Laisser cuire en mélangeant pour faire évaporer l'alcool du Porto et faire gonfler les raisins  
Rajouter le fond de veau.  
Un fois arrivé à ébullition réduisez le feu et laisser réduire de moitié (5 à 6 minutes)  
Coupez le feu et rajouter le beurre que vous incorporerez délicatement