



# Vieux Ratafia

## ● Cailles aux raisins

- ✓ 4 cailles prêtes à rôtir
- ✓ 1 grappe de raisins noirs et 1 grappe de raisins blancs
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ 2 cuillères à soupe de fond de volaille
- ✓ 10cl de Vieux Ratafia
- ✓ 100g de beurre
- ✓ 1 pot de fondue de champignon 350g
- ✓ Sel, poivre



1. Saler, poivrer les cailles, fourrer-les avec la fondue de champignon.
2. Faites les revenir avec 20g de beurre dans une cocotte-minute, puis ajouter : sel, poivre, raisins, fond de volaille, bouquet garni. Mouiller de Vieux Ratafia.
3. Fermer l'autocuiseur et laisser cuire 9/10min après chuchotement.
4. Dès que la pression est retombée, ouvrir et déposer les cailles sur un plat et les réserver au chaud.
5. Mettre les cailles dans la sauce et faite réchauffer à feux plus vif. Lorsque le jus est sirupeux incorporer le reste de beurre en remuant avec une cuillère en bois.
6. Vérifier l'assaisonnement. Napper et servir.

## ● Mini brochettes de magrets de canard, mangues et Vieux Ratafia

- ✓ 2 magrets de canard
- ✓ 2 mangues
- ✓ 100g de framboises
- ✓ Quelques pincées de 4 épices
- ✓ Fleur de sel et poivre
- ✓ 1 filet de Vieux Ratafia



1. Dégraisser légèrement les magrets de canard et couper-les en tranches assez fines. Il est important de laisser un peu de gras.
2. Peler les mangues et couper-les en morceaux.
3. Enfiler les brochettes en alternant magret, mangue et framboises.
4. Parsemer de 4 épices, saler et poivrer.
5. Faites cuire dans une poêle grill en arrosant de Vieux Ratafia sur chaque côté des brochettes (à chaque fois que vous les retourner).
6. Server bien chaud.