

Ingrédients

4 cailles
1 gros oignon
1 feuille de laurier
150ml (5 oz) de vin blanc
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Faire chauffer l'huile dans une cocotte, puis mettre les cailles à l'intérieur.

Remuer souvent de façon à ce qu'elles ne collent pas à la cocotte.

Couper l'oignon en lamelles.

Quand les cailles sont bien dorées, les mettre de côté et verser le vin ainsi que les lamelles d'oignon et la feuille de laurier dans la cocotte.

Laisser cuire 5 minutes, puis ajouter les cailles, saler et poivrer.

Faire mijoter pendant 15 à 20 minutes.

Servir chaud.

En accompagnement des légumes verts ou des pommes de terre.

Simple et délicieux.



Cailles au vin blanc

