Recette proposée par « La Maison Gaub Volailles »
63 rue de la chapelle, 57000 Metz tel : 03 87 62 47 39 www.gaub-volailles.fr

# Cailles désossées farcies au foie gras de canard en cocotte

Temps de cuisson : 30 min
Préparation : 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cailles désossées farcies
- 50 g de raisins secs marinés dans le cognac
- Un verre de bouillon de volaille
- 5 cl de cognac
- 1 grosse noisette de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre

## Préparation :

- Dans une cocotte faire blondir les cailles à feu doux.
- Trempez les raisins secs dans 5cl de cognac
- Flambez les cailles au cognac et ajouter votre bouillon de volaille.
- Salez, poivrez légèrement les cailles puis ajoutez les raisins.
- Couvrir, laisser mijoter à feu doux 30 minutes.

GAUB VOLAILLES
VOLAILLER À METZ DEPUIS 1932