

ROTIE de CAILLES (Entrée ou apéro)

8 cailles
200 grs de lard gras
250 grs de lardons en dés
1 bouquet de persil
3 gousses d'ail
Sel poivre
Huile d'olive 2 c à soupe
25 cls de vin de noix (ou Madère)
25 cls de Cognac (Armagnac.....)

Dans une cocotte faire cuire les cailles entières avec les lardons et un peu d'huile penadnt 45'
Désosser les cailles,hacher la chaire avec le lard gras,le persil l'ail sel poivre avec grille fine.
Remettre dans la cocotte de cuisson
Mettre à chauffer,ajouter le vin de noix et le cognac
Ajouter 2 échalottes finement ciselées
Faire bouillir pendant 30'
Servir avec des toasts de pain beurré passés sous le gril