

RECETTE CUISINE des GONES

CAILLES A LA DAUPHINOISE

Ingrédients : Pour 8 personnes.

- 8 cailles
- 3 gousses d'ail
- gr de champignons (mélange (surgelés ou frais) cèpes, bolets, girolles, Paris, etc....)
- Romarin – estragon
- 16 tranches très fines de lard de poitrine fumé
- décilitres de vin blanc
- ½ litre de bouillon de volaille (1 cube de concentré)
- Huile – sel – poivre

Recette:

- Lavez, épluchez et coupez les champignons.
- Mettez-les dans le saladier et arrosez-les avec le vin blanc et le bouillon de volaille.
- Ajoutez l'ail épluché et haché.
- Laissez macérer pendant une heure environ.
- Farcissez-les avec le romarin et l'estragon..
- Salez et poivrez l'intérieur de chaque caille.
- Entourez chaque caille avec 2 tranches de lard fumé.
- Dans la coquille faire chauffer un peu d'huile.
- Placez-y les cailles et faire prendre couleur.
- Arrosez avec le jus de macération.
- Mettez au four pendant ¾ d'heure
- Au bout de ce temps, ajoutez les champignons et laissez cuire encore 30 minutes.

Bon Appétit

