



RECETTE DES CAILLES AUX RAISINS et EAU DE ROSE

Ingédients pour 4 personnes

1 caille entière par personne
2 cl d'eau de rose
3 cl de vinaigre
raisins blancs
sel et poivre

Préparation

- cuire les cailles au four, sans ajout de beurre ni d'huile, pendant 20 minutes
 - disposer les cailles dans une cocotte
 - ajouter 2 cl eau de roses, 3 cl d vinaigre, sel et poivre
 - cuire à feu doux pendant 25 minutes
-
- dans une autre cocotte, cuire les raisins dans un bouillon de volaille