Cailles aux figues
et au Châteauneuf-du-Pape

Préparation : 45 mn
Cuisson : 50 mn
Pour 6 personnes

6 cailles
18 figues sèches
1 bouteille de Châteauneuf-du -Pape blanc
20 g de beurre
Sel, poivre

POUR LA FARCE

Les abats des cailles
200 g de poitrine fraîche
1 œuf
1 pincée de sauge
4 grosses figues fraîches

Mettre les figues sèches à macérer dans un saladier avec le vin pendant l h.

Oter la couenne et le croquant de la poitrine fraîche. Hacher ensuite avec les abats des cailles et les figues.

Ajouter ensuite l'œuf, la sauge, le sel et le poivre.

Hacher le tout et le mélanger pour faire une farce homogène.

Saler et poivrer l'intérieur des cailles. Les remplir avec la farce, les ficeler.

Placer les cailles dans un plat à four préalablement beurré en posant la poitrine en-dessous. Ajouter le vin dans lequel ont macéré les figues.

Faire cuire les cailles à four moyen pendant 40 mn en les retournant à mi -cuisson. Ajouter les figues et laisser cuire encore 10 mn.

Servir les cailles sur des assiettes chaudes entourées des figues et nappées de leur jus de cuisson.

Ce mets s'accompagnera de préférence
avec un Châteauneuf-du-Pape blanc, vieux ou rouge, jeune.