

## Cailles à la provençale



### Ingrédients :

- 6 cailles
- 125g de poitrine fumée ou lardons fumés
- 2 oignons moyens
- 2 branchettes de céleri
- 1 carotte
- 2 tomates bien mures
- 1 càs de farine
- 500 ml de bouillon de volaille
- 150 ml de vin blanc sec
- 125 g d'olives vertes dénoyautées
- sel
- poivre (5 baies)
- 1 bouquet garni
- 100 ml de madère
- 300 g de riz parfumé

### Cuisson :

Couper le lard en dès ; émincer les oignons finement, le céleri et la carotte.

Couper la tomate en petits dés.

Faire rissoler le lard, les oignons, le céleri et la carotte dans un peu d'huile d'olives. Ajouter le bouquet garni, la farine et remuer. Laisser colorer un peu.

Mouiller avec le vin blanc et le bouillon de volaille, ajouter les morceaux de tomates, le sel et le poivre (5 baies de préférence). Laisser cuire un peu.

Pendant ce temps cuire le riz, couper les olives en 2 et faire revenir les cailles (environ 10mn).

Passer la sauce au chinois (conserver au chaud les légumes et le lard) et verser la sur les cailles.

Laisser mijoter environ 10 mn de plus avec les olives. 3 mn avant la fin ajouter le madère.

### Dressage à l'assiette :

- 1 timbale de riz nature moulée
- 1 caille

Disposer un peu de légumes

Décorer avec les olives et un peu de thym frais.

Napper légèrement de sauce la caille et autour du riz et des légumes.