



CAILLES FARCIES AU FOIE GRAS

2 cailles - 2 poires séchées moelleuses - 4 mini tranches foie gras mi-cuit - sel - poivre - muscade moulue - 2 càc de miel liquide - QS huile de pépins de raisin - QS beurre pommade -
Coupez les poires en tous petits morceaux. Ecraser le foie gras. Dans un bol, mélanger les poires, le foie gras. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade moulue. Mélanger. Farcir chaque caille de farce. Coudre avec de la ficelle de cuisine. Préchauffer le four à 180° (th.6). Huiler légèrement un petit plat à four. Y déposer les 2 cailles farcies. Les beurrer avec le doigt. Saler, poivrer. Couler sur le dessus une cuillère à café de miel sur chaque caille. Enfourner et cuire 25 minutes (toutes les 10 minutes à l'aide d'une cuillère à soupe arroser les cailles).