Cailles aux Girolles

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 belles cailles
- 1 bocal de girolles premium SABAROT
- 2 oignons
- 40 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de cognac
- 10 cl de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 brin de thym
- sel et poivre

Coupez les cailles en deux, les saler et les poivrer.

Faire dorer 5 minutes avec 15 grammes de beurre et l'huile. Les retirer de la cocotte.
Ajouter 10 grammes de beurre et faire colorer les oignons émincés, ajouter le miel et laisser caraméliser doucement.

Verser le cognac et le vin blanc, remuer bien.
Remettre les cailles dans la cocotte et ajouter le thym effeuillé, couvrir et poursuivre la cuisson 10 minutes.

Égoutter les girolles, les faire sauter dans le reste de beurre , les saler et les poivrer.

Ajoutez-les dans la cocotte et faire cuire 5 minutes supplémentaires.