



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M devise : Vite, beau et bon !*



### Filets de caille, sauce aux cranberries

C'était le plat de notre réveillon de Noël, il fallait quelque chose de goûteux mais pas trop copieux. Les filets de caille étaient délicieux, accompagnés de leur sauce aux cranberries, de petites poires pochées, de girolles poêlées et d'un gâteau aux échalotes. Je vous donnerai la recette du gâteau aux échalotes très prochainement



#### PREPARATION : 6 personnes

12 filets de caille  
250 g de cranberries  
150 g de sucre roux de canne  
10 cl de porto rouge  
Beurre  
Sel, poivre

#### PREPARATION :

Laver les cranberries, les faire cuire avec le sucre et un petit peu d'eau. Lorsqu'elles sont cuites, ajouter le porto et laisser mijoter de nouveau quelques minutes.

Poêler les filets de caille quelques minutes dans le beurre. Les laisser reposer quelques instants au chaud.

Servir les filets de caille, la sauce aux aïelles et les accompagnements.

Vous pouvez préparer la sauce à l'avance et juste les réchauffer pendant que vous cuisez les filets de caille.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>