



CAILLES AU BLEU DE BREBIS



INGREDIENTS

- 4 cailles prêtes à cuire
- 50gr de chair à saucisses
- 4 figues sèches
- 2 c. à s. de noisettes décortiquées
- 2 échalotes
- 40gr de bleu de brebis
- 1 oeuf
- huile d'olive, sel, poivre

PRÉPARATION

1. Mélanger le bleu de brebis écrasé, la chair à saucisse, les noisettes grossièrement concassées, les figues détaillées en petits morceaux et l'œuf. Salez, poivrez.
2. Farcir les cailles avec la préparation précédente et maintenez-les fermées avec une pique en bois.
3. Dans une cocotte, faire revenir les échalotes pelées et émincées avec l'huile. Faire dorer les cailles sur toutes les faces. Faire mijoter à couvert 20 min.
4. Servir les cailles accompagnées d'une fricassée de champignons et haricots verts.

