



CAILLES AUX CANNEBERGES

8 cailles
30ml d'huile
25ml de beurre
Sauge
Sel et poivre
30ml de vin blanc
375 ml de canneberges

Faire chauffer l'huile dans une cocotte; y ajouter le beurre et y faire dorer les cailles à feu moyen.

Ajouter la sauge, le sel, le poivre et le vin blanc.

Couvrir et laisser cuire pendant 30 minutes, à feu doux.

Après 30 minutes, ajouter les canneberges et cuire encore 10 minutes.

Servir dans un plat de service en recouvrant les cailles de la sauce de cuisson avec les canneberges, accompagner de pommes de terre sautées.