

RECETTE DES CAILLES AUX RAISINS**INGREDIENTS**

4 cailles farcies	4.50 euros
2 grappes de raisin blanc à gros grains	3 euros
1 petit verre de cognac	0.20 euro
Margarine au tournesol	0.10 euro
sel poivre	

Soit un prix total de 7.80 euros pour 4 personnes : **1.95 euros / personne.**



Préparation : 10 mn

Cuisson totale : 35 mn

REALISATION :

Faire fondre la margarine dans une cocotte pouvant aller au four. Faire revenir les cailles sur tous les cotés.

Pendant ce temps, laver le raisin et égrener le.

Préchauffer le four à 220°.

Lorsqu'elles sont bien dorées, retirer les cailles et jeter le jus de cuisson. Replacer la cocotte sur le feu, remettre de la margarine fraîche, replacer les cailles et ajouter les grains de raisin.

Arroser du verre de cognac et flamber. Replacer le couvercle et mettre la cocotte au four pendant 20 mn.

Servir bien chaud.

.....C'est prêt

Miam miam