

## Cailles sur canapé

Préparation : 15 mn, cuisson : 15 mn.

Pour 2 personnes.

2 cailles, 2 tranches de foie gras de canard, 2 fines tranches de poitrine de porc, 2 tranches de pain de mie, 20 grains de raisin blanc, 50 g de beurre, sel, poivre.

Plonger 30 secondes les grains de raisin dans de l'eau bouillante. Les éplucher, Les réserver.

Entourer chaque caille d'une tranche de poitrine de porc, maintenue avec une petite pique en bois. Saler et poivrer l'extérieur.

Chauffer 20 g de beurre dans une cocotte. Y placer les deux cailles. Les faire dorer sur toutes les faces. Couvrir et laisser cuire 15 mn.

Entre-temps, supprimer la croûte du pain de mie et les faire dorer des deux côtés dans une poêle, avec le reste du beurre. Les retirer.

Poser une tranche de pain sur chaque assiette. Placer dessus une tranche de foie gras et une caille. Servir.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.