



Cailles aux airelles et au thym



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 cailles

beurre (à température ambiante)

sel et poivre

2 tasses d'airelles (fraîches ou surgelées)

1 bouquet de thym frais

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Badigeonnez les cailles de beurre, salez et poivrez-les.
- 3.** Farcissez chaque caille d'airelles et de thym.
- 4.** Faites chauffer le beurre dans une grande poêle allant au four et faites-y dorer les cailles de tous côtés.
- 5.** Placez ensuite la poêle dans un four préchauffé à 180 °C et poursuivez la cuisson pendant encore 20 minutes. Transvasez les cailles dans un plat de cuisson si votre poêle n'est pas adaptée à la cuisson au four.
- 6.** Laissez les cailles reposer un moment avant de les servir.