

Cailles au vinaigre de Xérès et pois gourmands

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 cailles
2 échalotes
600 g de pois gourmands
4 c à s de pulpe de tomate (j'en compte 6)
2 c à s de vinaigre de Xérès (j'en compte 3)
3 brins de thym
2 c à s d'huile d'olive
60 g de beurre (un peu plus)

Dans une sauteuse faire dorer les cailles de tous côtés dans l'huile d'olive.

Ajouter les échalote émincées et le thym et cuire 3 mn à feu doux en remuant entre les cailles. Verser le vinaigre et la pulpe de tomate, saler et poivrer, et laisser mijoter à demi-couvert pendant 15 mn environ (adapter la cuisson en fonction de la grosseur des cailles)

Pendant la cuisson des cailles faire cuire les pois gourmands dans de l'eau bouillante salée pendant 3 mn, les égoutter et assaisonner avec la moitié du beurre.

Disposer les cailles dans les assiettes, mélanger la sauce avec le beurre restant (j'en mets un peu plus également) et en napper les cailles, ajouter les pois gourmands.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>