

Cailles à la cocotte et aux oignons caramélisés

Ingédients 8 personnes

- . 8 cailles
- . 8 oignons jaunes
- . 6 feuilles de laurier, thym
- . 1 c s d'huile d'olive
- . Sel et poivre du moulin
- . 40 cl de bouillon de volaille



Préparation

1. peler et émincer les oignons. Dans une cocotte, faire dorer les cailles dans l'huile d'olive sur toutes les faces pendant 5 minutes puis les réserver.
2. ajouter les oignons et les faire fondre pendant quelques instants.
3. Replacer les cailles et ajouter les herbes. Verser le bouillon, saler et poivrer et laisser mijoter 45 minutes environ.

Accompagner de légumes de saison rôtis au four.

Vaison accueil. Atelier du 21 janvier 2026

Recette proposée par Eliane. Cuisinée par : Jeannette et Marie-France