Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cailles en feuille de vigne sous la cendre

Ingrédients

Préparation

Allumer le feu suffisamment tôt pour disposer d`un bon lit de cendres brûlantes au moment voulu.

Saler et poivrer chaque oiseau, puis beurrer généreusement les poitrines et les cuisses. Laver et couper le citron en quartier, laver le thym. Introduire un quartier de citron et une branche de thym dans chaque caille.

Recouvrir ensuite les poitrines en enroulant une feuille de vigne lavée et séchée. (si vous utilisez des feuilles de vigne en conserve, rincez-les convenablement) Poser ensuite une barde de lard de l`autre côté et ficeler. Couper l`excédent de ficelle. Nos oiseaux sont maintenant prêts à être emballés dans une grande feuille de papier aluminium.

« Enterrer » nos papillottes sous la cendre et laisser pendant une vingtaine de minutes.

Notes :