

## Cailles au porto

**Ingrédients pour : 4 personnes**

- 4 cailles
- 20 cl de porto
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 17 minutes**



### Préparation

*Pelez et émincez les oignons*

*Ecrasez l'ail en chemise*

*Dans la cuve, faites revenir les cailles et les oignons dans l'huile en mode dorer pendant 10 minutes*

*Ajoutez la farine, le miel, le porto, l'ail, salez et poivrez et lancez le mode cuisson sous pression pour 7 minutes*

*Bonne dégustation*

