

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

