



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CAILLE FARCIE

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 40 mn

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 caille par personnes
- ✓ 1 barquette de lardons
- ✓ 1 petit suisse par personne
- ✓ Poivre, Sel
- ✓ Persil frais haché
- ✓ Beurre

• PREPARATION •

1. En fait, on peut farcir les cailles de plusieurs façons, je les prépare comme suit...
2. Mélanger dans une terrine les lardons, les petits suisses, le persil et du poivre, un peu de sel si nécessaire.
3. Farcir les cailles avec la préparation, les disposer dans un plat à four et mettre à cuire au four pendant 40-50 minutes (thermostat 7).
4. Disposer sur chaque caille une noisette de beurre et arroser en cours de cuisson pour éviter que les cailles ne sèchent.

