

CAILLES AU RISOTTO.

Pour 4 personnes - préparation : 10min.- cuisson : 30 min.

Ingrédients - 8 cailles prêtes à cuire- 1 oignon ou 2 échalotes (grosses, dites cuisses de poulet)- 200 g. de riz rond - 20 cl de vin blanc - 4 c. à soupe d'huile d'olive - 80 g. de beurre - 1 tablette de bouillon de volaille - 3 c. à soupe de porto ou de banyuls - 4 baies de genièvre (facultatif) - poivre - sel - 1 dose de safran en poudre.

Faire dorer les cailles à feu doux, de tous les côtés, dans une grande cocotte, avec 20g de beurre et 1 c. à soupe d'huile.

Lavez le riz, égouttez le. Préparer le bouillon avec la tablette de bouillon de volaille et 1 litre d'eau. Ajoutez le safran délayé dans 1 c. d'eau froide.

Lorsque les cailles sont bien dorées, verser le vin blanc, salez, poivrez ajoutez les baies de genièvre. Couvrez, laissez cuire 15 à 20 min. à feu moyen en les retournant 1 ou 2 fois.

Pendant ce temps, pelez et hachez l'oignon ou les échalotes, faites blondir dans une sauteuse, avec le reste de l'huile, puis ajoutez le riz et mélangez 3 à 4 min. jusqu'à ce que les grains soient translucides. Incorporez le reste du bouillon par petites quantités jusqu'à ce que le riz soit moelleux (15 à 18 min.). Rectifiez l'assaisonnement.

Retirez les cailles de la cocotte et réservez-les au chaud. Déglacez la sauce avec le porto ou le banyuls et laissez bouillir 1 min. puis incorporez 20 g. de beurre en fouettant.

Disposez les cailles sur un plat, nappez-les de sauce et accompagnez du risotto dans lequel vous aurez ajouté le reste de beurre.

Jeannine RICHERME.