

Cailles aux figues et aux poires farcies aux coings

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 4 personnes : 4 cailles – 4 poires – 4 figues fraîches – 1 kg de coings – 500 g de sucre semoule – Beurre – Sel, poivre.

Préparez une compotée avec les coings pelés et coupés en morceaux, le sucre, de l'eau en faisant cuire 25 mn à feu doux. Pendant ce temps, faites cuire les cailles beurrées, salées et poivrées dans un plat au four préchauffé, pendant 30 mn (Th. 7)). A mi-cuisson, ajoutez les poires préalablement coupées en 2, nappez-les de sauce de cuisson des cailles. Dis minutes avant de servir, faites revenir à la poêle les figues tranchées par moitiés. Servez les cailles avec les poires farcies de compotée de coings, décorez avec les figues.