

## *Cailles lardées à l'ail rose de Lautrec*

*Ingrédients pour 8 personnes : 8 cailles – 24 gousses d'ail rose de Lautrec – 8 tranches de poitrine salées fines – 100 g de lardons en cubes – 100 g de lardons en cubes – 100 g de croûtons de pain – 1 c. à soupe d'huile d'olive – 1 c. à soupe de thym – sel, poivre.*

*Envelopper chaque caille d'une tranche de poitrine et la ficeler . Faire revenir les lardons dans une sauteuse avec l'huile d'olive, puis y déposer les cailles avec un peu de thym et cuire pendant 20 minutes avec l'ail rose de Lautrec non épluché. En fin de cuisson, ajouter els croûtons et servir.*