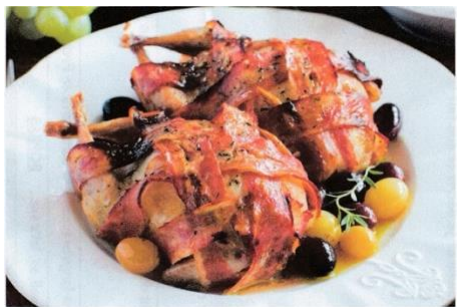


# CAILLE ROTIE ENROBEE DE JAMBON SALADE DE RAISIN

*POUR 2 PERSONNES OU 4 OU 6 OU 8*

- 1 Caille par personne
- 1 Tranche de jambon de Parme, de Bayonne ou de Savoie
- 1 gousse d'ail
- 1 petit suisse
- 1 petite grappe de raisin
- Sel, poivre
- 1 petite branche de romarin



Préchauffer le four à 180°.

Ajouter dans chaque caille  $\frac{1}{2}$  gousse d'ail,  $\frac{1}{2}$  petit suisse légèrement salé et le romarin. L'enrober d'une tranche de jambon. Verser un filet d'huile sur une plaque de cuisson.

Poser la caille coté filet en bas et laisser cuire 10mn puis la retourner et cuire 20mn, en arrosant.

Le jus qui sort doit être doré.

Laisser reposer 5 mn.

Servir avec des raisins coupés en 2 salés et arrosés d'un filet d'huile d'olive.

*Vous pouvez aussi servir des pommes de terre sautées ou des galettes de pomme de terre ou roesti que vous trouverez en surgelés.*