

Cailles à la salsa verde

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 grosses cailles

12 tranche de jambon cru italien

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Pour la salsa verde :

Le jus d'un demi-citron

2 gousses d'ail

1 botte de persil plat

1 bouquet de basilic

1 tranche de pain de mie

6 c à s d'huile d'olive

6 cornichons

4 anchois à l'huile d'olive

3 c à s câpres

1 c à c de moutarde

Poivre du moulin

Couper les cailles en 2, les rincer sous l'eau froide, les essuyer et les assaisonner.

Entourer chaque demi-caille d'une tranche de jambon cru et les disposer dans un plat à four. Arroser d'un peu d'huile d'olive et passer sous le grill du four 5 à 10 puis retourner les morceaux et prolonger la cuisson jusqu'à ce que le jambon soit doré. Enlever alors du four et laisser reposer à couvert 10 mn.

Pour la salsa verde verser tous les ingrédients dans le bol d'un mixer puis mixer. Si la sauce est trop épaisse ajouter un peu d'huile d'olive. Poivrer.

Servir les cailles accompagnées de la salsa verde.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>