

Cailles aux kumquats confits



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 4 cailles
- . 16 kumquats confits de "[La fabrique de Douceurs](#)"
- . 20 cl de vin blanc
- . 500 ml de fond de volaille ou de viande
- . 3 échalotes
- . des champignons de Paris frais
- . 1 cuillère à soupe de curcuma
- . Poivre blanc de Penja de [Terre exotique](#)
- . sel [Le guérandais](#)
- . du beurre

Dans une cocotte, faire revenir avec un peu de beurre, les échalotes émincées. Une fois colorés les mettre de côté.

Couper les champignons en deux, les ajouter dans la cocotte avec un peu de beurre ainsi que les cailles que vous ferez dorer.

Ajouter le vin blanc, laisser réduire quelques minutes puis les kumquats coupés en deux, les échalotes ainsi que le fond de volaille et le curcuma, remuer. Saler et poivrer.

Laisser mijoter 30 minutes environ.