

Cailles Parmentières



Nombres de personnes : 4

Ingrédients

400 gr de pommes de terre - 8 cailles prêtes à cuire - 25 gr de beurre - 80 gr de lard fumé - 100 gr d'oignons - 150 gr de champignons de Paris - 1 cuill à soupe de persil haché - Sel, poivre.

Préparation

Préparation. : 30 min - Cuisson : 25 min

Éplucher, laver les pommes de terre, les couper en cubes réguliers de 2 cm de côté, les faire blanchir à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.

Les égoutter, les réserver.

Dans une cocotte allant sur table, rôtir les cailles dans le beurre chaud, pendant 10 minutes, en les retournant pour les dorer sur tous les côtés.

Couper le lard en fins lardons, les oignons en petits dés, les champignons en quartiers.

Dans la cocotte, ajouter successivement les oignons, les lardons, les champignons, en laissant étuver 1 à 2 minutes à chaque fois.

Poser les pommes de terre, assaisonner, couvrir et laisser rôtir encore 10 minutes.

Saupoudrer de persil haché juste avant de servir.