



Marie Hot

RECETTES "PLAISIR D'ÉTÉ"

Cailles Fermières Grillées au citron



Incontournable et exquise, la CAILLE FERMIERE MARIE HOT, au délicieux goût de gibier, se marie idéalement avec le citron acidulé...
Pour le plus grand plaisir des papilles de toute la famille !

RECETTES "PLAISIR D'ÉTÉ"

Cailles Fermières Grillées au citron

INGRÉDIENTS :

8 Cailles Fermières Marie Hot, 4 citrons,
coriandre, ail, beurre, sel et poivre.



Pour 4 pers.

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Assaisonnez l'intérieur des cailles avec du sel et poivre.

Farcissez-les d'une noisette de beurre et d'un peu d'ail.

Ficelez les cailles avec un peu de fil de ménage puis disposez-les dans un plat.

Pressez le jus des citrons.

Hachez la coriandre assez finement.

Arrosez les cailles du jus de citron et ajoutez la coriandre.

Laissez macérer 2 ou 3 heures au frais.

Faites griller les cailles coupées en 2 dans le sens de la longueur au barbecue ou au grill électrique 15 min, en les retournant régulièrement.

SUGGESTION

Faites griller quelques rondelles de citron pour décorer votre plat !