



PAPPARDELLE AUX CAILLES A LA « PORCHETTA »

Pour 4 personnes : 300 g de pappardelle - 4 cailles (1 par personne) - foies des cailles - foies de volailles (1/2 par personne) - huile d'olive - oignon - fenouil sauvage (j'ai mis de l'aneth, que ça dans le réfrigérateur) - vin blanc sec - pecorino doux - sel - poivre –

Nettoyer les cailles. Les passer à la flamme vive. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive, puis les cailles. Quand elles sont dorées, ajouter les foies de volaille, les foies des cailles, un peu d'eau et du vin blanc (environ 30 cl). Ajouter une grosse poignée d'aneth (ou fenouil sauvage) frais, haché menu. Laisser cuire à feu doux après avoir salé et poivré. Ajouter (si nécessaire) une cuillère à soupe de farine ou de fécule de pommes de terre pour épaissir la sauce .

Faire cuire les pappardelle, les napper de sauce aux cailles, saupoudrer de pecorino râpé. Garnir chaque assiette de qlques morceaux de cailles. Servir!