

Cailles sur lit de spaghettis

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 20 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- Cuisses de Caille fumées
- 300 g de spaghettis
- 3 tomates
- 1 cuil à soupe de lanières d'oignons séchés
- 1 cuil à café d'ail semoule
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- Sel / Poivre

Préparation :

Ébouillanter, peler, épépiner et concasser les tomates.

Pelez et hachez l'oignon et l'ail

Dans une poêle antiadhésive, faites rissoler les petites cuisses de caille avec 1 cuil d'huile, du sel et du poivre. Réserver sur une assiette

Ajouter les tomates, l'ail et les oignons. Laisser cuire pendant 10 min en remuant

Remettre les petites cuisses de caille et laisser mijoter a feu très doux pendant le temps de cuisson des pâtes

Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur l'emballage.

Recettes de Caline

Égouttez-les et mélangez-les avec le reste d'huile. Saler, poivrer et mélangez.

Répartir dans 2 assiettes avec les cailles à la tomate. Parsemez de basilic et servez aussitôt.

Bon appétit à toutes & tous !!