



**Préparation :** Préchauffer le four à **180 °C** en position gril + chaleur tournante.

Laver les cailles (intérieur et extérieur) et les essuyer avec un papier essuie-tout. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur. Placer une feuille de sauge dans chaque caille.

**Poser chaque caille** sur une tranche de lard. Poser une feuille de laurier sur le côté gauche de la caille et une feuille de sauge sur le côté droit. Enrouler la tranche de lard autour de la caille et maintenir à l'aide des cure-dents et de la ficelle alimentaire.

Placer les cailles sur le tournebroche et le fixer dans le four préchauffé. Glisser la lèche-frite en-dessous. Griller pendant **20 à 25 minutes**. Les cailles sont cuites lorsque du jus clair s'en écoule.

## Cailles en chemise

**Appareil Gaggenau :** four avec tournebroche (largeur 70 cm)

**Température :** 180 °C

**Position :** gril + chaleur tournante

**Temps de préparation :** 45 minutes

**Ingrédients pour 4 à 6 personnes**

### Ingrédients :

**8 cailles**

**Sel**

**Poivre noir du moulin**

**16 feuilles de sauge**

**8 fines tranches de lard fumé (environ 120 g)**

**8 feuilles de laurier**

**4 c. à soupe d'huile d'olives**

**Cure-dents**

**Ficelle alimentaire**