

# CAILLES MIJOTÉES AU CHOU ROUGE

## Liste des courses

- 4 cailles fermières (250 g pièce)
- Chou rouge (800 g)
- Allumettes de lard nature (100 g)
- Vin blanc sec type Sauvignon (10 cl)
- Beurre ou margarine (70 g)
- Porto rouge
- Fond de volaille déshydraté
- Huile d'arachide
- 15 brins de ciboulette
- 1 branche de sarriette
- 1 branche de thym