

GRIVES ou CAILLES AUX RAISINS

*2 oiseaux par personne*

*300 gr. de raisins blancs*

*1 verre de vin blanc doux (Sauterne)*

Saler, poivrer les volatiles.

Les dorer à feu vif dans l'huile 5 minutes (ou graisse de canard)

Ajouter le verre de vin et (les raisins pelés et épépinés.

à mettre les 5 dernières minutes)

Cuire 20 minutes.