**Caille à la sauce Rodenbach**

**bouquet garni (persil, thym, laurier)  
miel  
poivre et sel  
amidon  
beurre  
filets de caille  
Rodenbach  
oignons  
céleri  
carottes  
fond de veau**

Coupez l'oignon, le céleri et la carotte en mirepoix. Faites légèrement revenir les légumes dans le beurre. Ajoutez du fond de veau, de la Rodenbach (bière) et un bouquet garni. Laissez mijoter pendant 15 minutes sous un couvercle. Passez au tamis, ajoutez une cuillère de miel et laissez réduire pendant quelques minutes. Epaississez la sauce si nécessaire.

Assaisonnez les filets de caille avec du sel et du poivre et faites-les revenir dans un peu de beurre. Laissez quelques minutes à couvert sur feu doux.

Placez un filet prédécoupé sur l'assiette et versez la sauce.

**Sur la photo** : le plat est accompagné de chips de légumes (carotte et panais). Vous les faites frire deux fois, comme des frites normales.