**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.