

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Repos 30 minutes
Cuisson 3 minutes

Cuire les oeufs de caille 3 minutes à l'eau bouillante.
Les refroidir aussitôt à l'eau froide, puis les écaler.
Couper un chapeau aux tomates cerises et les évider.
Verser une pincée de sel dans chaque tomate, les retourner pour les laisser égoutter 30 minutes.
Disposer les oeufs de caille, pointe vers le haut, à l'intérieur des tomates, leur couper un chapeau avec un couteau bien tranchant et déposer 1 cuillerée à café d'oeufs de saumon sur chaque jaune d'oeuf de caille.

Source Maxi-cuisine 2013

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Mes changements

Avec 3 minutes de cuisson le jaune est encore mollet, pour ma part j'ai ajouté 2 minutes pour les avoir plus durs, car écaler les oeufs de caille c'est pas facile, il faut s'armer de patience, mais cela en vaut la peine.
J'ai saupoudré légèrement de fleurs de sel avant d'ajouter les oeufs de saumon.
La fleur de sel prolonge subtilement le goût et le plaisir de la dégustation.
Amuse-bouches succès garanti.

Ajouter un commentaire



OEUFS AU NID



Ingrédients

18 tomates cerises
18 oeufs de caille
1 pot d'oeufs de saumon
sel

