Jolis coeurs, oeufs de caille au jus de betterave

Apéritifs et amuses bouches Facile

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn
Cuisson : 5 mn

Idéal pour des amuses-bouches à la Saint-Valentin.

Recette proposée par : Françoise GUILLAUME-CHARRON

Ingrédients

- 1 betterave - cuite
- 4 oeufs de caille
- ciboulette - quelques brins
- pain de mie - complet
- 3 cc de mayonnaise
- 0,5 cc de piment d'espelette
- 0,5 cc de mélange de 5 baies concassées

Préparation

1. Lavez, essorez et ciselez finement la ciboulette.
2. Faites cuire les oeufs de caille pendant 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Passez-les sous l'eau froide et retirez les coquilles.
3. Récupérez le jus de la betterave cuite et plongez-y les oeufs. Laissez-les se colorer.
4. Épicez rapidement la mayonnaise avec le piment d'Espelette et mélangez-le aux 5 baies.
5. Toastez les tranches de pain de mie. Découpez-en des coeurs avec un emporte-pièce. Étalez ensuite la mayonnaise épicée sur les coeurs.
6. Trempez la moitié des oeufs de caille dans la ciboulette ciselée. Piquez les oeufs sur un pique en bois et posez-les sur chaque petit coeur. Saupoudrez de ciboulette restante et dégustez.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode