

Oeufs de caille en cocotte



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 6 mn

Les oeufs de caille sont mouchetés avec des variantes de brun sur fond blanc crème. Accompagnez ces oeufs cocotte de mouillettes de pain grillé. Un petit conseil : Pour éviter que les ramequins se soulèvent lors de l'ébullition, placez une feuille de papier d'aluminium ou sulfurisé dans le plat. Quelques autres idées : Vous pouvez faire des oeufs "cocotte" : - à la portugaise, c'est-à-dire avec une concassée de tomates - avec du saumon fumé - avec du foie gras - ou avec des pointes d'asperges...

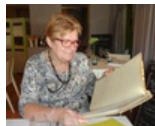
Ingrédients

- pour 4 verrines :
- 4 oeufs de caille
- quelques allumettes de jambon
- crème fraîche
- gruyère - râpé
- sel
- piment d'espelette
- beurre
- poivre

Préparation

- 1 Beurrez les verrines et répartissez au fond les allumettes de jambon.
- 2 Cassez dessus un ou deux oeufs de caille en faisant attention de ne pas crever le jaune. Ajoutez du sel et du poivre et quelques pincées de piment d'Espelette. Couvrez de crème fraîche et de gruyère râpé.
- 3 Faites cuire 6 minutes au cuit-vapeur ou bien au four, dans un bain-marie (170°C). Il faut surveiller la cuisson car le temps dépend de chaque four. Le jaune doit rester liquide et le blanc doit être presque coagulé.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "[LA GUILLAUMETTE](#)". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

