

## Les Volailles du **RENARD ROUGE**



*Eleveur, Abatteur de volailles fines*

# Oeufs de caille en gelée

**D'adorables petits amuses bouche tout en finesse et en légèreté pour un lendemain de fête light. Rapide et ultra simple, ne nécessitant pas de ressortir tous les ustensiles de cuisine.**

**Coût :**

Bon marché

## INGREDIENTS

**Pour 8 personne(s)**

- 16 oeufs de caille
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- 25 g de rapé de jambon
- 100 g de tomates cerises
- 1/2 l d'eau
- 1 sachet de gelée au madère

## PREPARATION

1 Faire cuire les oeufs 2 min 30 dans l'eau bouillante avec une cuillère de vinaigre. Les laisser refroidir et les écaler délicatement. Les déposer dans de petits récipients.

2 Couper en petits dés les tomates cerises et les répartir par dessus et autour des oeufs. Parsemer de rapé de jambon et de feuilles de coriandre grossièrement hachées. On dilue la gelée dans l'eau, on fait chauffer en remuant à feu doux jusqu'à ébullition. Laisser refroidir un peu puis verser sur les oeufs et placer au froid pour quelques heures, que la gelée prenne.

3 Les sortir une dizaine de minutes avant de servir pour que le jaune de l'oeuf ne soit pas trop froid et voilà !

## Les Volailles du **RENARD ROUGE**



*Eleveur, Abatteur de volailles fines*

# Toasts aux oeufs de caille

Pour l'apéritif, impressionnez vos amis avec des oeufs de caille sur le plat

**Préparation** : 10 minutes    **Cuisson** : 5 minutes    **Attente** : 5 minutes

## INGREDIENTS

- Oeufs de caille
- Pain de mie pour toasts
- moutarde
- Paprika

## PREPARATION

Dans une poêle huilée, faites cuire les oeufs de caille sur le plat.

Tartinez des tranches de pain de mie de moutarde.

Avec un emporte pièce rond, faites des formes dans le pain et dans les oeufs cuits.

Disposez les oeufs sur le pain. Mettre un trait de paprika sur l'oeuf ( pour le goût et la beauté).

C'est prêt. Effet garanti

## Les Volailles du **RENARD ROUGE**



*Eleveur, Abatteur de volailles fines*

### **Pragmatiques oeufs de caille croquants aux cacahuètes**

Une recette Apéro Style, catégorie 'cacahuètes' !

**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 2 minutes

### **INGREDIENTS**

**Pour 4 personne(s)**

- 1 paquet de cacahuètes grillées à sec    - 1 boîte d'oeufs de caille
- 1 càs de ciboulette ciselée

### **PREPARATION**

- 1 Concassez assez grossièrement les cacahuètes et versez dans un bol.
- 2 Mettez les oeufs de caille à durcir 2 min dans une casserole d'eau bouillante.
- 3 Ecalez-les délicatement puis coupez-les en deux.
- 4 Saupoudrez-les de cacahuètes pilées et d'un peu de ciboulette ciselée.