

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 5 minutes

Cuire les oeufs de caille, 5 minutes à l'eau bouillante, légèrement salée, les rafraîchir et les écaler, puis coupez-les en deux.
Retirez les jaunes.
Pilez-les avec le contenu de la boîte de thon émietté, ajoutez la moutarde, le persil, les cornichons et la mayonnaise.
Mélangez bien pour obtenir une purée fine et homogène.
Garnir les blancs de cette préparation.
Disposez-les sur une assiette garnie de salade coupée en lanières.
Mettre au frais.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Il faut un peu de patience pour écaler les oeufs de caille (donnez un coup sec sur la coquille).

Les oeufs de caille sont aussi réputés, pour leurs vertus thérapeutiques et anti-allergique, mais rien n'a jamais été prouvé !!!!!

Les oeufs de caille sont populaires dans la cuisine Chinoise, Japonaise.

En France, la caille est élevée essentiellement pour sa chair, c'est une viande blanche comme le poulet, et les oeufs sont vendus comme amuse-bouches, pour l'apéritif ou pour décorer un plat.

OEUFS DE CAILLE AU THON



Ingrédients

12 oeufs de caille
1 petite boîte de thon
1 cuillerée à café de moutarde
1 cuillerée à café de persil haché
3 petits cornichons hachés
1 cuillerée à soupe de mayonnaise

Ajouter un commentaire



