

Oeufs de Caille au Saumon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|-------------------|
| - OEUF(S) DE CAILLE | 12 |
| - SAUMON FUME | 12 bandes de 2 cm |
| - MAYONNAISE | 1/2 c à soupe |
| - MOUTARDE | 1/2 c à café |
| - CIBOULETTE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.
- Plongez-les ensuite dans de l'eau froide puis écalez-les.
- Mélangez la mayonnaise avec la moutarde. Salez un peu et poivrez.
- Etalez les bandes de saumon fumé et déposez-y une noisette de mayonnaise-moutarde. Ajoutez un peu de ciboulette, un œuf de caille et refermez la bande de poisson. Faites tenir avec une pique.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

