

Oeufs de Caille au Jambon Grillé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- ŒUF(S) DE CAILLE 16
- JAMBON CRU 8 tranches
- POIVRE
- CURE-DENT(S)

Recette:

- Faites cuire les œufs 6 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Refroidissez-les immédiatement dans de l'eau froide puis écalez-les délicatement.
- Enroulez-les ensuite dans ½ tranche de jambon et faites tenir le tout avec un cure-dent.
- Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et grillez les œufs au jambon.
- Egouttez sur du papier absorbant.
- Servez sans attendre.

