

## *Oeufs de Caille, Sauce Aigre Douce aux Échalotes*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 15 minutes

### Ingrédients:

- OEUF(S) DE CAILLE	12
- ECHALOTE(S)	2
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- VINAIGRE BALSAMIQUE	3 c à soupe
- SIROP DE LIEGE	1 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	qq feuilles
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites cuire les œufs de caille dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Ecalez-les et coupez-les en deux.
- Emincez finement les échalotes et faites-les revenir dans 2 c à soupe d'huile d'olive, pendant 2 minutes. Ajoutez le vinaigre balsamique, le sirop de liège, le reste d'huile d'olive, sel et poivre. Faites réduire 3 minutes.
- Déposez les œufs sur les assiettes, côté arrondi vers le haut. Nappez de sauce et décorez de quelques feuilles de coriandre.