

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

OEUFS DE CAILLE EN MEURETTE

pour 6 personnes

**12 oeufs de caille - 50 cl vin rouge (Côtes du Rhône pour moi) -
5cl fond de veau - 5cl crème de cassis - 50g lardons fumés - 1
litre d'eau - 10cl vinaigre de vin - sel - poivre -**

**Dans une casserole, faire réduire le vin, la crème de cassis, le
fond de veau et les lardons fumés à 1/4 afin d'obtenir une sauce
onctueuse.**

**Pendant ce temps, découper les oeufs de caille à l'aide de la
pointe d'un couteau à 1/3 de la base de la coquille. Faire glisser
l'intérieur dans un bol. Ajouter le vinaigre de vin. Réserver.**

**Quand la sauce a bien réduit, faire bouillir l'eau dans une
casserole large. Créer un tourbillon à l'aide du manche d'une
cuillère en bois. Verser délicatement les oeufs de caille. Cuire 2
minutes. Ramasser à l'aide d'une écumoire. Poser sur une
assiette.**

**Verser la sauce dans des ramequins ou coupelles, répartir 2
oeufs cuits par personne, servir et déguster immédiatement.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr