



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Brochette d'œuf de caille .



*Ingrédients pour 4 brochettes :*

- 1 œuf de poule
- 4 billes de mozzarella
- 4 dés de comté
- 4 œufs de caille
- 4 tranches de bacon
- 8 tomates cerises

- Dans une casserole d'eau salée à ébullition plonger délicatement les œufs de cailles, les cuire 4 minutes
- Poursuivre la cuisson encore 6 minutes pour l'œuf de poule, afin d'obtenir 10 minutes de cuisson
- Égoutter, passer sous l'eau froide puis écaler les œufs. Former des brochettes avec les ingrédients

*Astuce : pour un œuf de caille dur compter 4 minutes, en compter 10 pour un œuf de poule (à ébullition)*

