



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

. Nid de caille en rösti de pommes de terre .



Ingrédients pour 2-3 nids de cailles (suivant la taille) :

- 2 gros œufs de poule
- 400 g de pommes de terre
- 5 œufs de caille
- Huile
- Sel, poivre

- Éplucher puis râper les pommes de terre telles des carottes râpées
- Presser la préparation entre les mains pour retirer le maximum de jus, réserver dans un saladier
- Ajouter les œufs de poule, le sel, le poivre, bien mélanger
- Placer dans un emporte pièce puis enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 30 minutes
- Lorsque les galettes sont bronzées et encore moelleuses les sortir et réserver
- Aplatir le centre de la galette pour former un nid, maintenir au chaud (dans le four, recouvert d'alu)
- Parallèlement, 10 minutes avant le terme de la cuisson porter une casserole d'eau à ébullition
- Plonger délicatement les œufs de caille pendant 3 minutes, égoutter, passer sous l'eau, écaler
- Disposer les œufs de caille dans les nids encore chauds, servir immédiatement

