



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

. Salade d'œuf de caille au foie gras .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.s de vinaigre balsamique
- 1 c.à.s d'huile de noix
- 3 œufs de caille
- 50 g de cerneaux de noix
- 50 g de foie gras de canard
- 50 g de roquefort
- 6 tomates cerises allongées
- Mâche
- Sel, poivre, origan

- Porter une casserole d'eau à ébullition, puis plonger délicatement les œufs de caille
- Laisser cuire à peine 1 minute et 30 secondes puis retirer les œufs et les passer rapidement sous l'eau froide
- Une fois la cuisson de l'œuf stoppée, écaler délicatement les œufs
- Détailler les œufs en rondelle, en dés le foie gras, les cerneaux de noix, le roquefort et les tomates
- Préparer une vinaigrette en mélangeant l'assaisonnement, l'huile, le vinaigre
- Dans un saladier mélanger tous les ingrédients, servir dans une assiette et napper de la vinaigrette

