



That's Amore!



ŒUFS DE CAILLE EN COQUE D'HERBES



Ingrédients pour 4 personnes : 20 œufs de caille, 1 blanc d'œuf de poule, 1 c. à soupe de persil haché, 1 c. à soupe de cerfeuil haché, 1 c. à soupe d'estragon haché, 1 c. à soupe de chapelure, huile de friture, sel fin.

Faites durcir les œufs de caille 3 minutes dans l'eau bouillante salée. Rafraîchissez-les sous l'eau froide puis écaillez-les délicatement. Battez le blanc d'œuf avec une fourchette, dans une assiette creuse. Mélangez les herbes hachées et la chapelure dans une autre assiette creuse. Roulez les œufs de caille cuits dans le blanc d'œuf battu puis dans les herbes et faites frire quelques secondes dans l'huile très chaude. Egouttez sur du papier absorbant, salez et servez.