



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



ASPICS-MINI



Ingrédients:

- 20 œufs de caille (1 boîte)
- 2 sachets de gelée au madère
- 500 ml d'eau
- 250 g de dés de jambon
- de la ciboulette ciselée

Accessoires :

Plaque Flexipan 25 empreintes Petits ovales FP 1267



Entonnoir automatique MA 11600



Faire cuire les œufs de caille "cuits dur". Ecaler. Dans les empreintes, partager les dés de jambon. poser un 1/2 œuf dessus. Parsemer de ciboulette. Préparer la gelée (500 ml d'eau+ 2 sachets) comme indiqué sur la boîte mais avec ces proportions. Répartir dans les empreintes à l'aide de l'entonnoir auto.



Placer au frais et démouler quand la gelée est bien prise. Idéal pour un apéritif...