

Oeufs de caille à la scandinave

Préparation 20 mn

Cuisson 2 mn)

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 oeufs de caille

50 g d'oeufs de lump noirs ou d'avruga

20 cl de crème liquide entière

2 c à c de raifort râpé

Mettre les oeufs de caille cuire non pas 2 mn, c'est trop mais 1 mn 50 s, à l'eau bouillante. Les rafraîchir et les écaler avec précaution, le jaune devant rester liquide.

Battre la crème en chantilly avec le raifort et répartir dans 4 verres.

Déposer 3 oeufs de caille par verre et réserver au frais. Pour servir déposer une cuillère d'oeufs de lump. et déguster très frais à la petite cuillère.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>