

Finger food

Bouchées d'oeufs de caille à la crème de truffe



19 min **15 min** **4 min** **0** **82**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les bouchées

16 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) de caille
 2 c. à café **Oeufs de hareng**
 1 c. à soupe **Crème de truffe**
 2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
 2 branche(s) **Persil plat**

Étape 1

Cuisson des oeufs

- 1 Faire chauffer une casserole remplie d'eau et à ébullition, ajouter les œufs et laisser cuire pendant 4 minutes.
- 2 Après ce temps, retirer les œufs de la casserole, les mettre dans un saladier d'eau glacée.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Sortir les œufs de l'eau, retirer leur coquille.
- 2 Faire rouler les œufs sur le plan de travail, cela brise la coquille et permet de la retirer plus facilement.
- 3 A l'aide d'un couteau d'office, couper les œufs en deux.
- 4 Dans un saladier, mélanger la crème fraîche et la crème de truffe. Déposer ensuite une touche de crème sur chaque demi-œuf.
- 5 Avec la pointe d'un couteau, disposer quelques œufs de hareng dessus et une pluche de persil plat sur chaque demi-œuf.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer les œufs sur une assiette de présentation et servir.