Sabine Cassel

Tartines et sandwichs

Toasts d'oeuf de caille

10 min	5 min	5 min	0	177
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les toasts

16 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) de caille**
4 tranche(s) **Jambon cuit**
4 tranche(s) **Pain de mie**
1 **Beurre**
1 **Salade(s)**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des toasts

1. Toaster les tranches de pain de mie à l'aide d'un grille-pain.
2. Tartiner les toasts avec une fine couche de beurre tant qu'ils sont encore chauds à l'aide d'un couteau d'office
3. Découper une tranche de jambon à l'aide d'un couteau d'office en lui donnant la forme du toast. La déposer sur la face beurrée.
4. Faire chauffer une poêle sur feu moyen et faire fondre une noisette de beurre.
5. Casser les œufs de caille dans la poêle à l'aide de la pointe d'un couteau et laisser cuire pendant 2 min.

Étape 2

Dressage

1. Débarrasser les œufs de caille directement sur les toasts à l'aide d'une spatule.
2. Ajouter une pincée de sel.
3. Déposer le toast sur une assiette et agrémenter de quelques feuilles de salade. Assaisonner d'un filet d'huile d'olive.