

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.