

Œufs de caille panés

CUISIMAGES

Réf :
6515

Type :
Amuse
bouches

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
5 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 20 œufs

- 20 œufs de caille
- 2 cuillères à soupe de farine
- 5 cuillères à soupe de chapelure fine
- 3 cuillères à soupe de lait
- 2 œufs
- Muscade
- Huile arachide
- Sel et poivre



Faites cuire les œufs de caille pendant 4 min dans l'eau bouillante.

Ecalez les œufs.



Roulez les œufs dans la farine.

Préparez un mélange œuf, lait, muscade (option), sel, poivre et plongez y les œufs.

CUISIMAGES

Puis recouvrez les de chapelure.



Recommencez l'opération en plongeant à nouveau les œufs dans le mélange œuf/lait.

Puis à nouveau dans la chapelure.



Cuire les œufs par petite quantité dans l'huile chaude.

Servir à l'apéritif ou en entrée avec de la salade.



Conseils
Variante
Vin

Vous pouvez remplacer la muscade par du concentré de tomate