

Lunette d'oeuf de caille à la tomate confite

Pour 6 personnes :

- **6 tranches de pain de mie - 12 œufs de Caille - des tomates confites - huile d'arachide - sel fin - piment d'Espelette.**

Enlever la croûte du pain et couper 2 coins afin de former un masque. A l'aide d'un emporte-pièce de 35 mm environ, faire 2 trous dans chaque tranche. Faire dorer le pain dans une poêle sur feu doux des 2 côtés. Mettre un peu de sel et d'huile dans les trous, retirer la poêle du feu et casser à l'aide d'un couteau un œuf de caille dans chaque trou. Au bout d'une min l'œuf est cuit. Décorer d'une fine lamelle de tomate. Et faire des branches avec une vinaigrette à base d'oranges.

