***Œufs de caille cocote en Nids de pommes de terre***

***Pour 6 personnes***

Les nids

350g de pommes de terre

2 échalotes

50g de parmesan râpé

1 œuf battu

Sel, poivre

Garniture

2 cuil à soupe de lardons

Crème liquide

6 œufs de caille

Epluchez les pommes de terre, râpez-les à l'aide d'une râpe à gros trous et pressez-les pour évacuer un maximum d'eau.

Epluchez les échalotes et émincez-les finement.

Dans un saladier, mélangez les pommes de terre avec les échalotes et le parmesan râpé, salez et poivrez à votre goût puis incorporez l’œuf battu.

Répartissez ce mélange dans  moules à muffins (pour un démoulage plus facile, n'hésitez ps à chemiser vos moules avec du papier cuisson) et pressez les pommes de terre contre les bords des moules pour formez des petits nids (attention il faut que la couche de pomme de terre soit assez compacte et sans espace pour retenir la crème que vous y verserez plus tard). Enfournez à 200°C pendant  minutes.

Faites revenir les lardons à la poêle.

Quand les nids en pomme de terre sont prêts, répartissez les lardons dans les nids de pommes de terre, ajoutez un peu de crème liquide (elle doit recouvrir les lardons) et cassez un œuf de caille par dessus. Enfournez à 200°C pendant 6-8 minutes environ, le temps que le blanc d’œuf cuise. Laissez refroidir un peu avant de démouler (Attention démoulage très délicat!!!)