

Œufs de Caille mollets à la tapenade

Pour 6 personnes :

- 6 œufs de Caille - 1 baguette - 1l d'eau +10 cl de vinaigre blanc d'alcool - fleur de sel- Poivre - Piment d'Espelette.
- Pour la tapenade: 400g d'olive noire dénoyautées - 1 gousse d'ail - 3 c à s de câpres - 6 filets d'anchois à l'huile - jus de citron - huile olive.

Faire bouillir de l'eau non salée dans laquelle on ajoute du vinaigre blanc. Casser les œufs dans un ramequin. Fouetter l'eau pour créer un tourbillon puis verser les œufs délicatement dans l'eau frémissante, cuire 30 à 40 s puis les refroidir dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Couper les tranches de baguette puis étaler la tapenade dessus. Déposer doucement l'œuf de caille sur le pain et percer les jaunes délicatement avant de déguster.

On peut agrémenter le plat avec une petite salade de mesclun ou une salade de tomates

La tapenade : Réunir dans le bol mixeur, les olives, la gousse d'ail, les anchois, les câpres et un filet de citron puis ajouter un filet d'huile d'olive afin d'obtenir une pâte.

