

## Oeufs de caille en gelée

Pour 4 Personnes

En moins de 20 min, on concocte cette entrée facile et étonnante : une gelée d'oeufs de caille aux herbes.

- 8 oeufs de caille - 6 brins d'aneth - 10 brins de ciboulette - 10 brins de persil - 4 feuilles de gélatine - oeufs de saumon ou de truite.

Plonger les oeufs de caille dans l'eau bouillante, laisser cuire 5 min. Les égoutter et les plonger dans l'eau froide. Une fois refroidis, les écaler délicatement. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.

Préparation des herbes :

Ciseler finement persil et ciboulette. Faire bouillir 1/2 litre d'eau, retirer du feu et y plonger les herbes. Laisser infuser au moins 10 min puis filtrer la préparation. Réchauffer doucement, y plonger les feuilles de gélatine, laisser fondre et retirer du feu. Ajouter l'aneth haché et laisser refroidir. Pour servir : verser dans 4 verrines 1 cm de préparation aux herbes puis laisser prendre au réfrigérateur. Ajouter 1 cm d'oeufs de poisson puis les oeufs de caille, recouvrir avec le reste de préparation aux herbes et remettre à prendre au réfrigérateur. Ensuite, répartir dessus le reste des oeufs de poissons restants, ajouter un peu d'aneth en décoration et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

