

# Œufs de caille, truite fumée, œufs de lump en gelée

<http://www.lafeecreative.com/2022/06/oeufs-de-caille-truite-fumee-oeufs-de-lump-en-gelee.html>

Pour 15 bouchées

## Ingrédients :

200 ml	Eau
12 g	Gelée au madère
15	Œufs de caille
120 g	Truite fumée (ou saumon)
15 ml	Œufs de lump
2 branches	Aneth ciselé



## Ustensiles :



Couteau d'office

Tupperware



Cuillers Mesure



Spatule silicone fine



Fouet Mélangeur



Supersonic  
chopper tall



Moule silicone  
Mini Muffins



Pichet Microcook 1 l

## Préparation :

1. Faites cuire les œufs de caille dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes. Refroidissez-les et égalez-les.
2. Dans le **Pichet Microcook 1 l**, faites chauffer l'eau pendant 1 minute à 750 W. Ajoutez la gelée et mélangez à l'aide du **Fouet Mélangeur**. Laissez tiédir.
3. Hachez la truite fumée dans le **Supersonic chopper tall**.

4. Posez le **Moule à mini muffins** sur un plateau. Disposez dans chaque alvéole de l'aneth, un œuf de caille, de la truite hachée et 1 ml d'œufs de lump.
5. Coulez la gelée dans chaque alvéole et faites prendre au réfrigérateur au moins 6 heures.
6. Démoulez délicatement.

*Bon appétit !*

*Se sert lors de cocktails ou d'apéritifs dinatoires.*

