



Œufs de caille cocotte moules-pommes de terre

Temps de préparation: 100 minutes

Niveau: moyenne

Ingrédients pour 4 personnes:

300g chairs de moules, cuites

20g beurre

12 pommes de terre

12 œufs de caille

250g de crème épaisse

½ botte de persil

Sel, poivre



Préparation :

1. Cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée pendant 45 minutes. Égoutter et mettre au frais pendant 24h.
2. Couper le dessus des pommes de terre, les vider puis casser un œuf de caille dans le fond. Ajouter une cuillère de crème et mettre au four à 180°C pendant 15 minutes.
3. Décongeler et égoutter les moules puis les faire revenir 2 minutes à la poêle dans le beurre. Assaisonner et réserver.
4. Sortir les pommes de terre, les garnir de moules et d'un peu de persil. Servir avec une belle salade.