

## NIDS CROQUANTS AUX ŒUFS DE CAILLE

- **Type de plat** : Amuse-gueule
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Calories** : Elevé



### Ingrédients pour 6 cuillères apéritives

- 1 feuille de brick
- 1 càs d'huile d'olive
- 2 càc de graines de sésame grillées
- 6 œufs de caille cuits écaillés
- 1 càc de paprika
- 3 càs de crème épaisse
- 2 càc de ciboulette
- Sel
- Persil plat ou coriandre

### Etapas de préparation

1. Badigeonnez la feuille de brick à l'aide d'un pinceau avec de l'huile d'olive, roulez-la et coupez-la en rubans fins.
2. Prenez 3 à 4 rubans, les tourner sur eux-mêmes afin d'obtenir un nid que vous placerez sur un plat. Mettez au four pendant 5 min à 200°C en surveillant. Mélangez la crème et la ciboulette ciselée, salez. Réservez.



3. Disposez une demi-cuillère à café sur chaque cuillère à mise en bouche. Déposez délicatement un petit nid sur la crème, puis un demi-œuf dessus. Saupoudrez d'une pointe de paprika, de sésame grillé et décorez d'une feuille de persil plat ou de coriandre.

