



Oeufs durs de caille et truffes

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Les œufs de caille possèdent le contenu le plus équilibré en protéines, vitamines, enzymes et de minéraux. Accompagné de truffe, les œufs de caille se retrouveront à votre apéritif. Champagne !

Ingrédients:

- 12 œufs de caille
- 20 g de truffe fraîche



©2017 www.vision-plaisir.fr

Réalisation:

Cuire les œufs de caille dans de l'eau bouillante pendant 6 minutes. Les refroidir dans de l'eau froide avec des glaçons. Les laisser dans l'eau pendant 10 minutes avant de les écaler. Une fois cette opération réalisée, couper en deux les œufs, assaisonner et râper la truffe par-dessus et déguster aussitôt. Il est préférable de mettre la truffe juste avant de les consommer.