

# Nids de pomme de terre aux œufs de caille

6 pers 20 mn

## Les **ingrédients**

- 1,4 kg de pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 18 œufs de caille
- 3 œufs
- 30 g de beurre
- Huile d'olive
- Sel, poivre

## La **recette**

**Etape 1**

Faites cuire les œufs de caille 4 minutes dans l'eau bouillante. Passez-les sous un filet d'eau froide puis écalez-les. Réservez.

**Etape 2**

Épluchez les pommes de terre, lavez-les, séchez-les, puis et râpez-les finement. Battez les œufs. Épluchez l'ail, dégermez-le, puis hachez l'ail et mélangez-le avec les pommes de terre râpées, les œufs battus. Salez et poivrez généreusement.

**Etape 3**

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive et le beurre. Formez des nids de pomme de terre, puis faites-les cuire 10 minutes de chaque côté, à feu moyen et à couvert.

**Etape 4**

Lorsque les nids sont cuits, disposez 3 œufs de caille au centre de chacun. Servez accompagné d'une salade assaisonnée d'une vinaigrette fortement aillée.