



Collations

Crostinis à la tapenade de truite fumée à l'aneth et oeuf de caille frit

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 œufs de caille
1/2 baguette
1 poignée d' aneth (extra pour décorer)
beurre
huile d'olive
sel

Pour la tapenade de truite fumée

200 grammes de truite fumée
2 filets d'anchois
1 cuillère à soupe de jeune oignon (coupés en deux)
2 cuillères à soupe d' aneth (finement haché)
3 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à café de câpre
1 cornichons (haché fin)
1/2 citron (le jus)
1 gousse d'ail
pincer chili en poudre

Méthode de préparation

Mixez finement la truite fumée avec les filets d'anchois et la gousse d'ail. Incorporez-y jus de citron, mayonnaise, aneth, cornichon, oignons perlés et câpres. Assaisonnez au chili et réservez au frigo.

Coupez la baguette en huit morceaux obliques. Aspergez-les d'huile d'olive et grillez-les bien dorés des deux côtés dans un grille-pain chaud. Cuisez-les oeufs de caille sur le plat dans du beurre. Salez un peu.

Tartinez les crostinis avec la tapenade de truite, déposez ensuite dessus un oeuf de caille, saupoudrez d'un peu de chili en poudre et enfin décorez avec l'aneth.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

