



### VELOUTÉ D'HERBES ŒUFS DE CAILLE POCHÉS



Pour 4 personnes en entrée et pour 8 à 12 en mise en bouche selon la taille des contenants

**Le velouté** : 1 botte de chacune de ces herbes : oseille, coriandre, aneth, persil plat et estragon, 15cl d'huile d'olive, sel.

**Les œufs de caille** : 16 œufs de caille, 1cs de vinaigre de vin, sel de Maldon, poivre.

**Le velouté** : peut se faire à l'avance. Lavez et égouttez les herbes, plongez-les 1min dans de l'eau bouillante salée. Refroidissez-les sans attendre dans un grand saladier rempli d'eau avec des glaçons. Égouttez-les à nouveau. Mettez-les dans le bol du blender avec l'huile d'olive et mixez-les très finement. Filtrez dans une passoire et réservez le velouté obtenu dans la casserole pour le réchauffer le moment venu.

**La cuisson des œufs** : cassez 8 œufs de caille dans un bol et les 8 autres dans un second bol. Faites bouillir de l'eau dans une sauteuse, ajoutez-y le vinaigre et du sel. Versez-y le contenu du 1er bol, laissez cuire une petite minute, retournez délicatement les œufs et laissez-les cuire encore une petite minute. Égouttez-les aussitôt sur du papier absorbant. Faites cuire la deuxième fournée de la même façon.

**La finition** : Réchauffez le velouté, versez l'équivalent de 2 à 3 cs dans chaque assiette, ajoutez 3 ou 4 œufs de caille bien chauds pour une entrée -1 pour une mise en bouche- puis quelques cristaux de sel de Maldon et un tour de moulin à poivre. Dégustez de suite.

