

# Station gourmande

*Découvrir les saveurs et mets du monde*

Je ne sais pas vous, mais j'aime les oeufs mollets en gelée, impossible à proposer en apéro et donc j'ai trouvé une version plus petite et plus simple. Pour le plus petit, j'ai choisi les **oeufs de caille**.



8 oeufs de caille  
2 tranches de Speck  
Persil  
Bouillon de légumes  
Feuilles de gélatine

Faites cuire les **oeufs de caille** dans l'eau bouillante **2 minutes** pour qu'ils soient mollets. Si vous préférez les préparer durs, vous devez les faire cuire 4 minutes.

**Refroidissez** les oeufs sous l'eau froide et **écalez**-les.

Dans un bol, faites ramollir les **feuilles de gélatine** dans de l'eau froide.

Réchauffez votre **bouillon de légumes**. Je vous rassure, je ne prépare pas de bouillon de légumes pour la recette ou j'utilise du bouillon congelé ou j'utilise un cube.

Coupez en julienne les tranches de **Speck**. Hachez le **persil**.



Pour le **montage**, rien de plus simple, posez un oeuf dans le récipient choisi. Attention d'utiliser un récipient plutôt petit, vous devez mettre en valeur l'oeuf de caille et pas la gelée de légumes.

Saupoudrez de **Speck** et de **persil**.

Essorez les feuilles de gélatine, faites les fondre dans le bouillon de légumes tout juste chaud. **Versez** délicatement peut être même à l'aide d'une cuillère.

Laissez prendre au **frigo**. A mon goût, je sors les nids 15 minutes avant de les manger car je n'aime pas avoir le **crémeux de l'oeuf** trop froid.

N'oubliez les **petites cuillères** Et hop, dans la bouche