

ASPERGES VERTES ET BONBONS D'OEUF DE CAILLES A LA REGLISSE



Oeufs de cailles pouvant également être servi en apéritif

Comme d'habitude mes asperges ont été cuites au four vapeur

Faire pocher les œufs de cailles puis les faire mariner dans de la poudre de réglisse.

Émietter quelques œufs pour la garniture

Couper des bâtonnets de réglisse pour pouvoir percer les œufs

Faire fondre du beurre dans une poêle avec un peu de poudre de réglisse et faire revenir les bonbons d'œufs de cailles quelques minutes

Préparer une sauce hollandaise

Servir les asperges avec la sauce et l'émiettée d'œufs, garnir avec les brochettes en bonbon



[Imprimer la recette](#)