

# Kub0eufs de caille en gelée

Flexipan Inspiration  
48 MINI-CUBES



## Ingrédients:

### Pour la préparation des aspics

- du persil frais
- des petits dés de jambon
- 2 sachets de Gelée au Madère
- 500 g d'eau
- 24 œufs de caille

### Pour la finition

- de la mayonnaise maison (ick)
- 48 piques en bambou

### Pour la préparation des aspics:

Cuire les œufs durs. Ecaler et rincer à l'eau froide. Couper en 2. Réserver.  
Faire bouillir l'eau (bouilloire 100°C). Verser dans le pichet verseur.  
Ajouter la poudre de gelée au Madère et mélanger à la cuillère magique.  
Réserver.

A l'aide des ciseaux à herbes, ciseler le persil frais. Réserver.

Placer 4 cubes de jambon dans les cubes. Mettre une pincée de persil ciselé.  
Verser un peu de gelée tiède. Placer un demi-œuf. Couvrir de gelée tiède.  
Placer au réfrigérateur entre 1h et 1h30 au moins avant de démouler.

### Pour la finition:

Poser les aspics sur le plat de service.

A l'aide de la poche à douille, douille cannelée PF dresser une petite rosace.  
Piquer le pique en bambou. Réserver au frais jusqu'à l'heure de la dégustation.

