Oeufs de caille sur nid de ratatouille

30/09/2014 à 13h33

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 7 min

Temps de cuisson : 7 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

Pour 12 cuillères :

- 300 g de ratatouille fraîche ou en conserve
- 6 œufs de caille

Préparation :

- Faites cuire les œufs durs pendant 7 minutes dans l'eau bouillante;
- Répartissez la ratatouille froide dans les cuillères;
- Ecaillez les œufs, coupez-les en deux, puis mettez une moitié de chaque œuf sur la ratatouille, dans chaque cuillère;
- Vous pouvez aussi faire cuire les œufs de caille sur le plat, dans une poêle antiadhésive avec une cuillère à sope d'huile d'olive.