

Salade aux œufs de caille

Pour 4 personnes

- ❖ Ciselez 250 g de salades mélangées et ajoutez y la moitié d'un poivron rouge épépiné et émincé.
- ❖ Faites frire quelques minutes 8 œufs de caille jusqu'à ce que le blanc soit pris, mais le jaune encore moelleux. Salez et poivrez.
- ❖ Mixez 30 g de roquefort avec 2 cas de jus de citron, 4 cas d'huile d'olive, 1 pincée de paprika et un peu de poivre et répartissez cette sauce sur la salade.
- ❖ Disposez sur des assiettes et déposez les œufs de caille sur chacune d'elles. Décorez de basilic en feuilles et servez aussitôt.