



Elvea, L'Italie chez vous

Nids d'oiseaux aux œufs de caille



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| 600 g de | haché de veau |
| 2 | aubergines coupées en cubes |
| 12 | œufs de caille cuits |
| 1 boîte de | ELVEA cubes de tomates à l'ail |
| 1 | oignon rouge coupé en anneaux |
| 1 cuillère à café de | garam masala |
| 1 cuillère à café de | comin moulu |
| 1 cuillère à café de | poudre d'ail |
| 1 cuillère à café de | poudre de gingembre |
| 4 cuillères à soupe de | huile d'olive |
| | poivre |
| | sel |
| | roquette |
| | houmous |

Préparation

1. Créez de petits nids d'oiseaux avec les œufs de caille et 2 cs de haché. Disposez les nids d'oiseaux dans un plat allant au four et faites-les cuire pendant 20 minutes à 200°C.
2. Mélangez l'huile d'olive avec l'aubergine et assaisonnez généreusement de poivre et de sel.
3. Déversez les cubes d'aubergine sur une plaque de four recouverte d'une feuille de cuisson et faites-les cuire pendant 20 minutes dans un four à 200°C. Les cubes peuvent être enfournés avec les nids d'oiseaux.
4. Faites revenir l'oignon dans une cuillère à soupe d'huile et laissez-les cuire à feu doux. Cela vous prendra environ 10 minutes. Ajoutez ensuite les herbes et poursuivez la cuisson. Déglacez avec les cubes de tomates et 150 ml d'eau. Assaisonnez de sel et de poivre. Faites mijoter la sauce pendant 15 minutes et ajoutez ensuite les cubes d'aubergine.
5. Disposez l'houmous, les nids d'oiseaux, la roquette et les aubergines aux herbes sur une assiette et dégustez ces nids d'oiseaux aux saveurs du Moyen-Orient.





Elvea, L'Italie chez vous

Info recette: Must Be Yummie

