

Œufs de cailles en cocotte de tomate

Ingrédients :

Pour 10 à 12 personnes
Utilisez la **cocotte de base**

Préparation : 25 min
Cuisson : 35 min
Haut : "o"
Bas : maxi 15 min puis mini
Attente : 10 min

- 10 à 12 tomates grappes (selon la grosseur)
- 10 à 12 œufs de cailles
- 100 g de semoule
- 150 g de fromage de chèvre type "Sainte Maure de Touraine"
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à café de thym
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 g de piment d'Espelette

Préparation :

- 1 Découpez le chapeau des tomates puis videz-les. Recupérez 5 cuillères à soupe de pulpe de tomates et mettez-les au fond de la cocotte.
- 2 Dans un récipient, mélangez : la semoule, l'ail écrasé, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le piment, le thym et le fromage.
- 3 Garnissez les tomates avec cette préparation en laissant la place pour l'œuf de caille.
- 4 Cassez délicatement les œufs de cailles dans chaque tomate. Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Note du chef : cette cuisson basse température évite l'éclatement de la tomate et la rend ferme et fondante tout en ayant une cuisson parfaite de l'œuf cocotte.