

# Brochettes œuf de caille & magret de canard

*Pour 18 brochettes*

*Préparation : 10 min – Cuisson : 10 min - Réfrigération : 1 h*

## Ingrédients :

- 18 œufs de caille
- 18 tranches de magret de canard fumé
- 18 piques en bois



*Ustensiles spécifiques : une casserole et des piques en bois.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Faire cuire les œufs de caille 4 min dans l'eau bouillante salée.
- Laisser refroidir avant de les écaler.
- Enrouler chaque œuf d'une tranche de magret de canard.
- Les mettre sur un pique en bois sans attendre.
- Garder au frais jusqu'au service.

*Bon appétit !*