



*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

