

Brochettes œufs de caille, jambon cru au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour les brochettes œufs et jambon

- Oeufs de caille
- Jambon cru
- Gruyère de France

Préparation

- Faites cuire quelques œufs de caille environ 3 mn pour qu'ils soient durs. Enlevez la coquille délicatement. Coupez-les en deux. Détaillez des tranches de Gruyère IGP à l'aide d'un économètre. Montez la brochette.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance