 **Œufs de caille en coque**

  **Pour 4 Croquants-Gourmands :**

.**- 20 œufs de caille
- 1 blanc d'œuf de poule
- 2 càs de persil haché
- 1 càs de chapelure
- huile de friture**

Faire durcir les œufs de caille pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante salée.
Les rafraîchir sous l'eau froide et les écaler délicatement.
Battre le blanc d'œuf à la fourchette dans une assiette creuse.
Mélanger la chapelure et le persil dans une seconde assiette.

Rouler les œufs de caille dans le blanc d'œuf puis dans la chapelure.
Faire dorer pendant quelques secondes dans un bain d'huile très chaud.
Égoutter sur un papier absorbant.
Servir chaud ou à température ambiante.