

**Nids d'œufs de caille sur salade colorée**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/05/nids-doeufs-de-caille-sur-salade-coloree-p1010281-r-copy.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 6** [**œufs de caille**](https://recettes.de/oeufs-de-caille)  
**- tranches de** [**pain de mie**](https://recettes.de/pain-de-mie) **- 1 lichette de beurre**  
**- 6 tranches très minces de** [**lard fumé**](https://recettes.de/lard-fume)  
**-** [**Paprika**](https://recettes.de/paprika)  
**- Sel & poivre du moulin  
- Salade de mesclun  
- tomates cerises  
- radis  
- vinaigrette**

**Empreintes à muffins beurrées si non en  silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Découper dans le pain de mie des rondelles de la taille des moules. Les beurrer légèrement sur les 2 faces et les faire dorer de chaque côté dans une poêle chaude.   
Les déposer au fond des moules. Entourer chaque rondelle de pain d'une tranche de lard.  
Casser un œuf dans chaque empreinte et assaisonner de paprika, de sel et de poivre.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Pendant ce temps, garnir les assiettes de salade et répartir des rondelles de radis et des tomates cerises coupées en deux. Asperger de vinaigrette.  
Retirer délicatement les nids de leur empreinte et en déposer deux dans chaque assiette.  
Servir immédiatement.