

Crédit photo : M. Pierre-Louis Viël



# SALADE DE GRENAILLES ET OIGNONS ROUGES AUX ŒUFS DE CAILLE

ACCOMPAGNÉE DE SON CHÂTEAU DE  
FONSCOLOMBE

*Une recette de M. Valéry Drouet  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*



**NICOLAS**

UNE RECETTE DE M. VALÉRY DROUET

**Préparation : 30 min****Cuisson : 20 min****Niveau : Facile****Budget : Moyen****POUR 6 PERSONNES**

- 600 g de pommes de terre grenailles
- 2 oignons rouges
- 30 œufs de caille
- 1 botte de ciboulette
- 18 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à café de curry en poudre
- 1 grosse cuillerée à soupe de moutarde
- 4 cuillerées à soupe de vinaigre de vin
- Sel, poivre du moulin

• Laver les pommes de terre. Les faire cuire avec leur peau dans une casserole d'eau salée (départ eau froide) pendant 20 minutes.

• Plonger les œufs de caille 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Les rafraîchir sous l'eau froide puis les écaler.

• Laver et ciseler la ciboulette. Peler et émincer finement les oignons.

• Égoutter les pommes de terre et les passer rapidement sous l'eau froide de façon à les garder tièdes.

• Dans un bol, mélanger le curry avec 2 cuillerées à soupe d'eau chaude. Ajouter la moutarde, le vinaigre, du sel et du poivre. Mélanger puis verser l'huile en fouettant. Incorporer la ciboulette.

• Couper les pommes de terre et les œufs de caille en deux. Les répartir dans les assiettes. Ajouter quelques rondelles d'oignons.

• Faire tiédir la vinaigrette au curry dans une casserole sur feu doux. Napper les assiettes de vinaigrette.

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE**CHÂTEAU DE  
FONSCOLOMBE  
CUVÉE  
SPÉCIALE***Coteaux d'Aix en  
Provence rosé,  
2014*

Nez frais de zestes d'agrumes, de citron et de fenouil. Bon équilibre, franc, sec, nerveux, typé épices avec une finale tendue et enrobée.

**Et aussi :****Bouzeron Aligoté,  
Ancien Domaine Carnot  
2013**Imprimé sur papier **100% papier**, issu des forêts gérées durablement**Pourquoi cette alliance ?**

Son bel équilibre, ses notes d'agrumes et le côté épice de ce vin viendront relever les saveurs des oignons rouges tout en rafraîchissant l'ensemble.

**Recette du livre : « Je sers quoi avec ce plat ? »**

Gueuletons Mango, Fleurus Editions.

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)