

## Scotch eggs

Qui dit Pâques, dit chocolat, beaucoup de chocolat ! Si pour changer vous proposiez une recette gourmande salée avec des oeufs ? Comme ça vous restez dans la thématique ;) Ces oeufs sont des spécialités anglaises (et non écossaises comme le laisse à penser leur nom) - servis chauds ou froids, et souvent lors des pique-niques. C'est vrai qu'ils sont très pratiques puisque d'une bouchée vous vous retrouvez avec de l'oeuf, de la saucisse et de la panure ! Ils ne demandent pas trop d'ingrédients et de cuisine, vous pourrez donc en confectionner facilement et rapidement. Pratique :)

Et puis ils vont intriguer votre tablée qui se réjouira du coeur coulant de l'oeuf au moment de la dégustation. Vous pourrez les servir avec une belle salade verte. Vu la taille finale je pense qu'un oeuf par personne suffira, mais n'hésitez pas à doubler les quantités en cas de gourmands à contenter ;)

[Imprimer](#)

Scotch eggs

Auteur: Un Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 5 minutes

Temps total: 35 minutes

Pour 5 oeufs

## Ingredients

- [500 g de chair à farcir](#)
- 1 cuillère à soupe de persil coupé surgelé
- ½ cuillère à café de muscade râpée
- 10 cuillères à soupe de chapelure
- 6 oeufs
- 4 cuillères à soupe de farine
- pour la friture : 2 litres d'huile de friture

## Instructions

1. La veille mettre la chair à farcir au réfrigérateur pour la décongélation.
2. Déposez 5 oeufs dans une casserole et amenez à ébullition, puis laisser cuire 4 minutes dans l'eau bouillante. Les égouttez puis les plonger dans un bol d'eau bien froide pour stopper la cuisson.
3. Dans un saladier détendre la chair à farcir avec une grande cuillère puis ajouter le persil et la muscade. Bien mélanger
4. le tout avec vos mains.
5. Ecaillez les oeufs délicatement pour qu'ils restent bien entiers.
6. Divisez la chair à farcir en 5 morceaux, puis étaler l'un de ces morceaux dans la paume de votre main.
7. Placez un oeuf au milieu puis recouvrir de chair (comme si vous fermiez votre main). Finir en tenant l'oeuf recouvert de chair entre vos deux paumes
8. pour finir de bien faire adhérer l'ensemble. Les oeufs doivent être recouverts intégralement de chair.
9. Les rouler dans la farine, puis dans le dernier oeuf battu et enfin dans la chapelure.
10. Réserver le temps de chauffer l'huile. Tester la température en y mettant un morceau de pain, s'il grésille votre huile est chaude.
11. Plonger les oeufs deux par deux maximum et faire cuire 5 minutes en les retournant régulièrement, ils doivent dorer mais pas brunir.
12. Les déposer dans un plat recouvert de papier absorbant et couvrir de papier aluminium pour les garder au chaud.
13. Procéder ainsi pour tous les œufs.
14. Servir avec une salade ou des légumes verts, et pourquoi pas une noisette de moutarde.

## **Y a pas que les frites dans la vie**

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

---

Astuce : pour une version plus "spicy", ajoutez du piment en poudre à la chair à farcir ou proposez de la sauce pimentée avec vos oeufs !

---