

## Œufs écossais – Scotch eggs

C'est au tour de Nadia de nous proposer sa recette » **grand classique revisité** » pour notre **défi culinaire** 2018 : des « **Scotch eggs** » ☐

Comme son nom ne l'indique pas, c'est un plat anglais, et non écossais ☐ Il s'agit d'un œuf entouré de viande hachée et plongé dans la friture. Une légende dit que les « **Scotch eggs** » sont les œufs que pondent les haggis sauvages, des créatures imaginaires sorties tout droit des Highlands ☐

**Rendez-vous sur l'article du défi** pour en savoir plus !

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 30 mn

### Ingrédients

- 4 œufs + 1 pour la dorure
- 300 g de chair à saucisse
- 80 g d'olives vertes dénoyautées -25% de sel  
Tramier
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1/4 de cuillère à café de muscade
- 100 g de farine
- 150 g de chapelure
- Sel et poivre

### Préparation

Coupez les **olives** en tout petits dés.

Dans un saladier, mettez la chair à saucisse, le persil, la moutarde, la muscade, les petits dés d'**olives**, le sel et le poivre. Mélangez soigneusement.

Placez les œufs dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition et faites cuire pendant 5 minutes. Refroidissez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson puis enlevez les coquilles.

Divisez la farce en 4 portions et faites des boulettes. À l'aide de votre pouce, réalisez un grand creux au milieu de chaque boulette, insérez un œuf puis fermez la boulette en rabattant la farce de viande jusqu'à couvrir complètement l'œuf avec.

Préparez dans 3 assiettes creuses différentes la farine, la chapelure et l'œuf battu. Roulez les « **Scotch eggs** » dans la farine. Tapotez. Roulez dans l'œuf battu, puis dans la chapelure.

Placez dans la friture chaude.

Laissez cuire jusqu'à ce que les scotch eggs soient bien dorés.

Dégustez chaud ou froid.

### **L'astuce**

Vous pouvez remplacer les œufs de poule par des œufs de caille pour l'apéro ;-)

**Découvrez les autres recettes du défi culinaire**

**Oeuf mimosa façon trompe l'oeil**

**Œuf poché et son pestou de légumes**

**Egg boat aux olives, tomates et mozzarella**

**Trompe-l'oeil d'œufs au plat façon Pavlova**

**Asperges en trompe-l'oeil d'œufs au plat**