



## SCOTCH EGGS - ÉCOSSE

### Ingrédients pour 2 personnes

- 300 g de chair à saucisse
- 75 g de chapelure dorée
- 20 g de sauce Marmite (peut être remplacé par sauce HP ou moutarde)
- 5 cl de lait entier
- 5 œufs
- 3 cuillères à soupe de farine
- Du persil frais et du thym
- 1 pincée de sel, poivre, paprika

Déposer délicatement dans une casserole d'eau bouillante 4 oeufs et laisser cuire 7 minutes.

Verser dans 3 petites assiettes séparément : le lait, la chapelure et la farine.

Dans un bol, mélanger la chair à saucisse, un jaune d'oeuf, la sauce Marmite, les épices et aromates.

Lorsque les oeufs sont cuits, les faire refroidir immédiatement dans de l'eau froide.

Diviser le mélange de viande en 4 portions égales.

Oeuf par oeuf, enlever la coquille, envelopper d'une portion de chair. Bien tasser sans trop appuyer.

Puis rouler chaque oeuf dans la farine, puis dans le lait et enfin de la chapelure.

Faire frire 10 à 12 minutes à 180°C. Se déguste tiède ou froid, accompagné d'une salade.

Se cuisine plus facilement en kilt qu'en tablier.