



Nids d'oiseau croustillants



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

10 œufs
600 grammes de viande hachée (assaisonné)
2 tasses de farine
1 paquet de pâte filo
huile de friture

Méthode de préparation

- 1.** Coupez la pâte filo en morceaux très fins.
- 2.** Faites cuire 8 œufs pendant 5 minutes. Passez-les sous l'eau froide et pelez-les.
- 3.** Enveloppez chaque œuf d'une fine couche uniforme de haché.
- 4.** Roulez ensuite chaque boulette dans la farine, dans les deux œufs restants préalablement battus et recouvrez-les des morceaux de pâte filo.
- 5.** Faites cuire les nids d'oiseau à la friteuse pendant 4 à 5 minutes à 170 °C.