Oeufs écossais

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

10 œufs
800 grammes de mélange de viandes hachées
1 cuillère à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de persil plat (haché finemen)
sel et poivre
noix de muscade
farine
150 grammes de panko ou de chapelure
huile de friture

Méthode de préparation

1. **Plongez 8 œufs dans l’eau bouillante et cuisez-les pendant 3 minutes. Plongez-les ensuite immédiatement dans un bol d’eau glacée. Laissez-les refroidir puis écalez-les.**
2. **Mélangez la viande hachée avec la moutarde, le persil, le poivre, le sel et la noix de muscade.**
3. **Préparez trois assiettes : une assiette avec de la farine, une assiette avec deux œufs battus (et un peu d’eau) et une assiette avec du panko.**
4. **Répartissez la viande hachée en 8 parts égales. Aplatissez chacune d’elle et façonnez-la autour d’un œuf. Faites des petites boulettes bien rondes.**
5. **Passez-les ensuite successivement dans la farine, les œufs et le panko.**
6. **Faites-les frire pendant 4 minutes dans de l’huile à 150 °C. Laissez égoutter sur du papier absorbant.**
   Délicieux avec un peu de fromage ou des pickles et du pain.