



# 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 finement)  
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 égalez-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.