ŒUF A L'ECOSSAISE

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 15 min
- **Calories :** Elevé

Ingrédients pour 6 œufs

- **8 petits œufs**
- **400 g de chair à saucisse**
- **100 g de farine**
- **100 g de chapelure**
- **4 bruns de persil plat**
- **Sel, poivre**
- **1 bain de friture**

Etapes de préparation

1. Faire cuire 6 œufs à l'eau bouillante 9 min. Passez les sous l'eau froide et écaliez les.
2. Dans une assiette creuse, battez 2 œufs avec du sel, et du poivre. Préparez deux assiettes avec la chapelure dans l'une et la farine dans l'autre.
3. Hachez le persil et mélangez-le à la chair à saucisse. Entre vos mains humides, prélevez une boule de chair, creusez la dans la paume, garnissez avec un œuf fariné puis enveloppez le complétement.
4. Passez cette boulette dans la farine, dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Façonnez les autres œufs à l'identique.
5. Chauffez le bain de friture, déposez y les œufs par 3 et laissez les dorer 7 minutes. Égouttez-les sur du papier absorbant.
6. A servir tiède ou froid.