

Recette Viande hachée farcie d'œufs durs



Pour 8 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- 500g de viande hachée
- 8 œufs
- Un petit bouquet de persil haché
- Sel, poivre

Préparation

- Remplir à moitié une casserole d'eau. Ajouter les œufs et le sel. Porter à ébullition. Laisser cuire pendant 8 minutes. Egoutter.
- Retirer la coquille des œufs presque durs
- Mélanger bien la viande hachée, le persil haché, sel et poivre.
- Diviser la viande hachée en 8 boules.
- Sur la table de travail, aplatir la boule de viande hachée avec la paume de la main de 3mm d'épaisseur afin d'obtenir un disque de 6cm de diamètre environ.
- Couvrir complètement l'œuf avec ce disque de viande hachée.
- Répéter cette opération pour les autres œufs durs
- Les tremper dans un œuf battu puis dans la chapelure.
- Faire dorer ces boules à la grille au four.
- Servir chaud.