VIANDES HACHÉE FARCIE AUX ŒUFS DURS

Préparation: 30 mn

Cuisson: 10 mn

8 personnes:

500 g de viande hachée

8 œufs

Un petit bouquet de persil haché

1 gousse d’ail (facultatif)

sel, poivre

1. Faites cuire les œufs, laissez cuire pendant 10 minutes. Egouttez-les

2. Retirez la coquille des œufs durs

3. Mélangez bien la viande hachée, le persil haché, (l’ail), le sel et poivre.

4. Divisez la viande hachée en 8 boules.

5. Sur la table de travail, aplatir la boule de viande hachée avec la paume de la main de 3 mm d’épaisseur afin d’obtenir un disque de 6 cm de diamètre environ.

6. Couvrez complètement l’œuf avec ce disque de viande hachée.

7. Répéter cette opération pour les autres œufs durs

8. Faites blanchir à l’eau bouillante ces boules pendant 1 minute.

9. Faites dorer ces boules sur le grill du four surveillez.

Servir chaude.

LES CONSEILS DE NINA: Marinez la viande hachée la veille pour plus de saveurs.