

Oufs écossais à l'avocat



5 portions

Ingrédients

6 œufs
1 avocat du Mexique, mûr et écrasé
500 g (1 lb) de chair à saucisse
1 c. à soupe (15 ml) de persil frais, haché
1 tasse (250 ml) de farine
1 tasse (250 ml) de chapelure
Huile végétale ou de canola
Sel et poivre, au goût

Préparation

1. Porter une casserole d'eau à ébullition et plonger délicatement 5 œufs dans l'eau. Cuire pendant environ 6 minutes pour obtenir des œufs mollets, refroidir et écaler. Battre un œuf cru dans un bol.
2. Sur la cuisinière, remplir une poêle à moitié d'huile et chauffer à feu moyen jusqu'à ce que des bulles commencent à apparaître.

Oufs écossais à l'avocat

3. Dans un bol, mélanger la chair à saucisse, le persil, l'avocat écrasé, le sel et le poivre.
4. Envelopper soigneusement chaque œuf dans le mélange avocat-saucisse. Rouler les œufs enrobés dans la farine, les tremper dans l'œuf battu, puis les enrober de chapelure.
5. Faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 5 à 7 minutes. Trancher et déguster avec une sauce de votre choix.