

# Scotch Eggs



## TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

## TEMPS DE CUISSON

1 h



## TYPE DE PLAT

Plat principal

## CUISINE

Américaine



## INGRÉDIENTS

- 6 œufs
- 1 Kg de chair à saucisses ou d'haché au choix
- Du rub au choix
- De la sauce BBQ facultatif

## INSTRUCTIONS

1. Il faut d'abord cuire les œufs pendant EXACTEMENT 6 minutes dans de l'eau bouillante.
2. Au bout des 6 minutes, retirez-les et plongez-les dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson.
3. Écalez les œufs délicatement. Enrobez les œufs de viande hachée.
4. Saupoudrez de rub.
5. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 110°C.
6. Si vous utilisez un BBQ à charbon, déposez un ou 2 chunks de bois sur le charbon pour que le BBQ fume.
7. Déposez les œufs sur la grille et fermez le couvercle. Laissez cuire pendant environ 45 minutes à une heure.
8. Au dernier moment, laquez les œufs de sauce BBQ.



## MOTS CLÉS

œufs, scotch eggs