



Collations

Autre

Oeufs frits farcis au thon

Pour 8 personnes.

Ingrédients

8 œufs (cuits durs et écalés)
50 grammes de chapelure
100 grammes de farine
2 œufs (battus)
persil (frais)

Pour la farce

200 grammes de thon (en boîte)
4 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de câpre
1/2 gousse d'ail (pressée)
poivre
sel

Pour les inconditionnels des œufs! Idéal pour transformer un surplus d'œufs durs en une collation ou un plat d'accompagnement super savoureux.

Méthode de préparation

Coupez les œufs durs en deux dans le sens de la longueur. Prudemment retirez les jaunes d'œuf des blancs et tenez-les à part dans un plat.

Passez les blancs d'abord dans la farine puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure. Réservez au froid.

Entretemps faites la farce au thon: mélangez bien tous les ingrédients ensemble et ajoutez-les au plat avec les jaunes d'œufs cuits durs. Réservez au froid.

Cuisez les blancs panés 2 à 3 minutes dans une friteuse à 180°C. Versez la farce au thon dans les blancs passés à la friture et saupoudrez de persil frais.

Ustensiles de cuisine

Friteuse

