



Finger food

Huevos rellenos



20 min **15 min** **5 min** **0** **232**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les huevos rellenos

6 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
120 g **Sardine(s) à l'huile**
4 c. à soupe **Jus de citron**
4 goutte(s) **Tabasco**
2 c. à soupe **Mayonnaise**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour l'assemblage

80 g **Pain de mie**
50 g **Farine**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour le dressage

1 **Persil plat**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition et y faire cuire les œufs pendant 15 minutes.
- 2 Ecarter les œufs durs puis les couper en deux à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Récupérer le jaune d'œuf et le passer à travers une passette au-dessus d'un cul de poule à l'aide d'une fourchette.
- 4 Égoutter les sardines et les écraser à l'aide d'une fourchette dans le cul de poule.
- 5 Incorporer le jus de citron et la mayonnaise puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte.
- 6 Assaisonner avec du sel et du poivre.

Étape 2

Assemblage des oeufs

- 1 Fourrer les blancs d'œufs de farce à la sardine à l'aide d'une cuillère à café.
- 2 Mixer la farine et le pain rassis jusqu'à obtention d'une poudre.
- 3 Dans un bol, battre l'œuf.

- 4 Plonger les œufs fourrés dans l'œuf battu puis dans le mélange farine-pain.
- 5 Faire chauffer l'huile de la friteuse à 190°C.
- 6 Faire frire les œufs pendant deux minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 7 Les déposer sur du papier absorbant à l'aide d'un écumoire pour absorber excédent de gras.

Étape 3

Dressage

- 1 Hacher les 3/4 du persil à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Disposer les œufs dans un plat de service et saupoudrer de persil haché.
- 3 Décorer avec le reste de persil entier puis servir.