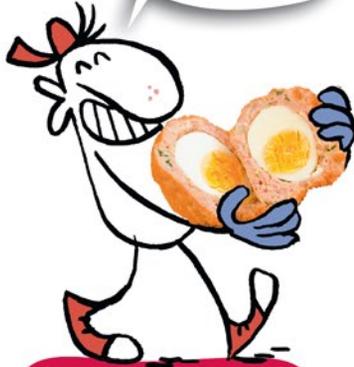


Yummy
dinosaur eggs!
Délicieux œufs de dino!



Ingredients
for 4 people



1 egg, beaten
1 œuf battu



4 hard boiled eggs
4 œufs durs



200g sausage meat
200g de chair à saucisse



2 teaspoons chopped parsley
2 cuillères à café
de persil haché



salt and pepper
sel et poivre



5 tablespoons of breadcrumbs
5 cuillères à soupe de chapelure

Recipe

My
ENGLISH
CLUB

Good dinosaur eggs

Délicieux œufs de dino

*Tout ronds, tout beaux, tout bons, ces œufs de dino
sont une spécialité écossaise, les Scotch eggs. Miam!*



1 Mix the sausage meat with the salt, pepper and chopped parsley.

Dans un saladier, mélange la chair à saucisse avec le sel, le poivre et le persil.



2 Divide the mixture into 4 balls. Flatten them into circles (12 cm in diameter).

Sépare la préparation en quatre petites boules égales. Aplatis-les pour former un disque de 12 cm de diamètre.



3 Cover each hard boiled egg with the sausage mixture.

Recouvre chaque œuf dur avec cette préparation. Recouvre bien les bords pour obtenir une forme régulière.



4 Dip the eggs into the beaten egg, then roll in the breadcrumbs. Do this again. Fry them in oil for 6 minutes until golden.

Trempe les œufs dans l'œuf battu, et roule-les dans la chapelure. Recommence. Fais les frire ensuite dans de l'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés (6 minutes).



Tu as réalisé la recette
et tu t'es régalé?
Demande à tes parents

de la poster sur Facebook:
[facebook.com/iloveenglish.magazine](https://www.facebook.com/iloveenglish.magazine)