

Oeufs écossais

Ingrédients

-6 Oeufs cuits dur
-1 kg de chair à saucisse de porc
-125ml de Sauce tomate

Instructions

1. Enrober chaque oeuf de chair à saucisse.
2. Cuire à chaleur indirecte ou fumer jusqu'à une température interne de la saucisse de 160 F.
3. Servir avec la sauce tomate.