

RÔTI SURPRISE

INGRÉDIENTS

- 6 Œufs
- 250 G de bœuf haché
- 1 Sachet de gruyère râpé ou bien du fromage à pâte molle
- 2 Tranches de jambon
- Origan
- Sel et poivre

Il vous faudra :

- 1 bouteille en plastique
- Scotch
- 2 verres longs
- Film alimentaire
- 1 plaque allant au four
- Papier cuisson

- Couper le haut et le bas de la bouteille pour n'en garder que le cylindre central.
- Retirer une bande de 3 cm de large
- Puis rouler sur elle-même pour former un petit cylindre, fixer avec du scotch.
- Séparer les blancs des jaunes œufs et battez les blancs légèrement répartir les blancs dans 2 grands verres.
- Placer les verres dans un grand volume d'eau frémissante pendant 7 minutes.
- Retirer les verres de l'eau avec un torchon puis ôter un tube de blanc d'œuf au centre de chaque verre à l'aide du cylindre en plastique.
- Remplir les trous avec les jaunes d'œufs battus
- Replacer les verres 3 minutes dans l'eau.
- Étaler le bœuf en grand rectangle sur du film alimentaire.
- Disposer le gruyère ou fromage à pâte molle dessus recouvrez bien tout la viande, puis les tranches de jambon.
- Retirer l'œuf des verres et placer les 2 cylindres au centre du rectangle, dans la longueur.
- Rouler la viande sur elle-même dans le film alimentaire puis tourner bien à chaque extrémité afin de serrer le tout en grand saucisson.
- Placer ce gros saucisson de viande sur la plaque recouverte de papier cuisson, **retirer le film alimentaire**, saler, poivrer puis enfourner 25 min à 200 °C. À la sortie du four, parsemer d'origan ciselé, découper en parts et régalez-vous.