

Boules de saucisse de Toulouse au lard et oeuf

Pour 3 boules :

5 saucisses de Toulouse

1/2 c à c de paprika

1/2 c à c d'épices à grillade

1 œuf par personne

quelques tranches de lard cru non salé

Enlevez le boyau des saucisses, déposez la chair dans un saladier, ajoutez les épices (pas de sel) et mélangez.

Faire des œufs pochés. Réservez.

Divisez la chair à saucisse par le nombre de personne présente. Aplatissez une certaine quantité de chair à saucisse puis formez un rond avec la chair à saucisse. Déposez un œuf et fermez délicatement (pour ne pas faire éclater l'œuf) en formant une boule étanche. Enrobez cette boule avec des tranches de lard puis faites les cuire au barbecue durant 15 à 20 mn environ. A servir avec des salades.