

# Gratin d'oeufs tomates aux oignons

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 35 min / **Cuisson** : 10 à 15 min

● **Cuisson au four**

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 cuil à soupe de concentré de tomates
  - 8 oeufs
  - 1 cuil à soupe d'oignon
  - 100 g de gruyère râpé
  - 15 cl de vin blanc
- 4 cuil à soupe de crème fraîche
  - 40 g de beurre
  - Sel / Poivre

## Préparation :

Faites cuire les oeufs 10 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Une fois cuit, plongez-les dans un récipient d'eau froide. Egouttez-les et égalez-les

Préchauffez le four à 180°C (Th.6)

Faites fondre la cuil à soupe de lanières d'oignons séchés dans une casserole avec le beurre 8 à 10 min sur feu moyen.

Ajoutez le concentré de tomates et faites cuire 1 min en remuant avec une spatule.

Versez le vin blanc et continuez la cuisson 5 min sur feu moyen.

Ajoutez la crème liquide, du sel et du poivre.

Mélangez le tout et laissez réduire 6 à 8 min sur feu vif pour obtenir une sauce légèrement épaisse.

Coupez les oeufs en deux. Versez la moitié de la sauce aux oignons dans le fond d'un plat allant au four puis déposez les demi-oeufs, côté jaune sur le dessus.

Recouvrez avec le reste de sauce et parsemez généreusement la surface de gruyère râpé.

Enfournez et faites gratiner 10 à 15 min. Servez bien chaud.

**Bon appétit à toutes & tous !!**

*Recettes de Caline*

## ASTUCE :

Si vous n'avez pas de petits plats qui passe au four , vous pouvez les mettre dans un moule à cake par exemple.