

Oeufs durs gratinés

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 8 oeufs
- Béchamel :**
- ✓ 50 g de farine
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ Lait
- ✓ Sel, poivre
- ✓ Muscade (facultatif)
- ✓ 40 g gruyère râpé
- ✓ 1 cuil à soupe de concentré de tomate

Préparation : *Recettes de Caline*

Cuire les oeufs pendant 10 min dans une eau bouillante, une fois cuits, plongez-les dans l'eau glacé pendant quelques minutes puis laissez-les refroidir.

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Préparez la sauce :

Faire fondre le beurre dans une casserole, y ajouter la farine, bien mélanger et mettre le lait petit à petit jusqu'à obtention d'une sauce ni trop liquide, ni trop épaisse, salez.

Ajoutez le concentré de tomates et laissez mijoter 2 à 3 min

Ecalez les oeufs, coupez-les en 2 puis déposez-les dans des petits (ou 1 grand) plat à gratin puis versez la sauce dessus.

Déposez un peu d'emmental râpé par dessus.

Enfournez pour 15 min à 180°C le temps que le fromage dore

Vous pouvez accompagner ce petit gratin avec les légumes de votre choix

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!