

ŒUFS GRATINÉS SAUCE MORNAY

Avril 2009 (Actualisé en février 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 œufs
- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 60 g de beurre (30+20+10)
- ★ 30 g de farine
- ★ 75 g d'emmental râpé (50+25)
- ★ 2 cuillères à soupe de chapelure blonde
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 2 pincées de noix de muscade en poudre
- ★ 2 pincées de piment d'Espelette en poudre
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 casseroles, Plat à four, Fouet

Préparation : 5 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 22 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,10 € (soit 0,53 € par personne)



Recette :

Dans une casserole, faire fondre 30 g de beurre, ajouter la farine et à feu moyen, remuer sans cesse au fouet durant 2 minutes. Ajouter le lait froid et porter à frémissement. Faire épaissir 10 minutes en fouettant. Hors du feu, ajouter 50 g d'emmental, la noix de muscade, une pincée de piment. Saler peu, poivrer largement et bien mélanger.

Préchauffer le four pendant 10 mn à 210°C (Thermostat 7). Porter à ébullition une casserole d'eau avec le vinaigre. Déposer les œufs avec une cuillère et maintenir à frémissements 10 minutes. Les rafraîchir, les écaler et les couper en deux dans la longueur. Dans un plat à four beurré (10 g de beurre), verser un peu de sauce, disposer les demi-œufs côté bombé vers le fond du plat. Napper avec le reste de sauce. Parsemer avec l'emmental restant, la chapelure et 20 g de beurre coupé en petits dés. Enfourner pour 10 minutes et laisser gratiner. Parsemer du reste de piment d'Espelette au moment de servir et accompagner d'une salade verte.

Boisson :

Un Beaujolais jeune servi à 15°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.