

# ŒUFS SAVOYARDS

Février 2011 (Actualisé en mars 2018)

## **Ingrédients (4 personnes) :**

- ★ 600 g de pommes de terre à chair ferme
- ★ 8 œufs
- ★ 20 cl de crème fleurette
- ★ 70 g d'emmental râpé
- ★ 50 g de beurre (40 + 10)
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Poêle, Jatte, Plat à four en terre

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,70 € (soit 0,93 € par personne)



## **Recette :**

Peler les pommes de terre, les couper en rondelles, les rincer, les égoutter et les sécher. Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 minutes. Dans une poêle, faire fondre 40 g de beurre avec l'huile, ajouter les rondelles de pommes de terre et faire dorer à feu moyen durant 10 minutes en les retournant à mi-cuisson. Beurrer un plat à four, y déposer les rondelles de pommes de terre, saler, poivrer.

Dans une jatte mélanger la crème et le fromage râpé, poivrer généreusement. Casser les œufs délicatement sur les pommes de terre en évitant de percer les jaunes et en les répartissant bien également sur toute la surface, arroser avec la crème. Mettre au four pour 25 minutes. Parsemer de ciboulette ciselée au moment de servir. Accompagner d'une salade verte.

## **Boisson :**

Un rouge de Savoie, cépage Mondeuse servi à 16°C. (\*)

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