



## **GRATIN D'OEUFS DURS DE MON ENFANCE**

**Pour 3 personnes :**

**6 oeufs - Sauce béchamel : 20g beurre doux - 60g farine T.45  
- 1/2 litre de lait frais entier (cru et bio si vous trouvez) - sel  
- poivre - noix de muscade moulue - Emmental de coopérative - beurre pommade pour le plat à gratin -**

**Plonger les oeufs dans l'eau bouillante en la salant durant 8 minutes. Les plonger dans l'eau froide. Laisser 10 minutes. Les écaler. Réserver.**

**Préchauffer le four à 180°C position chaleur tournante.**

**Beurrer le plat à gratin. Couper les oeufs durs en deux dans la longueur. Les placer dans le plat. Couvrir de béchamel. râper de l'emmental (râpe à gros trous), le répartir sur la béchamel. Enfourner et cuire 30 minutes ou jusqu'à ce que le gratin soit doré.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr