

## Gratiné d'œufs à la truie

5 œufs durs  
1 jaune d'œuf cru  
4 oignons moyens  
50 g de beurre  
3 c. à soupe de jus de rôti  
12 cl. de crème fraîche  
100 g de fromage râpé  
1 bouquet de ciboulette (persil peut remplacer)  
1 pincée de muscade râpée

Choisir un plat à feu : verrerie culinaire  
ou porcelaine à feu.

Hâcher fin les oignons. Les faire cuire à couvert  
sur feu très doux dans de l'huile et du  
beurre mélangés (à feu près 1 h.  $\frac{1}{2}$  à 2 h.)

Ajouter du jus de rôti, mélanger, assaisonner.  
Faire cuire les œufs durs et les écaler.

Mélanger la moitié de la crème avec le jaune  
d'œuf cru et la ciboulette ciselée.

Mélanger cette crème à la cuisson des oignons.  
Couper les œufs durs en deux et <sup>les</sup> ranger dans  
la sauce en les enfonçant au maximum.

Reposer le plat sur le feu pour réchauffer.  
Maisonner les œufs.

X Râper le fromage et mélanger les 2/3 avec  
le reste de crème et la muscade.

Étaler ceci sur les œufs de façon à les  
recouvrir tout à fait.

Saupoudrer du reste de fromage râpé et  
enfourner sous le grill très chaud pour  
faire gratiner quelques minutes.

Servir brûlant avec une salade verte  
comme entrée ou avec des légumes à la  
vapeur comme plat principal.

A ne pas copier : c'est un renseignement personnel.

Pour 10 personnes → 1 dge d'œufs.  
Contient dans le plat en pyrex du plat en  
argent.

Peut se préparer à l'avance jusqu'à X  
Réchauffer couvert sur feu très doux