

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **OEUFS à la TRIPE**

Ingrédients :

- 8 œufs (calibre gros œufs)
- 10 gros oignons
- 50 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 8 dl de fond de veau (ou de lait)
- sel
- poivre du moulin

**Recette:**

- Placez les œufs dans une casserole d'eau froide légèrement salée.
- Lorsque l'eau commence à bouillir, il reste alors 10 minutes de cuisson pour les œufs.
- Ecalez les œufs, et coupez en tranches d'environ 1 cm. Réservez.
- Eplucher les oignons, les couper en deux, puis en fines lamelles.
- Les faire blanchir 5 minutes à l'eau bouillante.
- Les égoutter.
- Les mettre dans une grande casserole, la poser sur feu doux et les faire ""suer"" pour les assécher.
- Ils ne doivent pas prendre de couleur.
- Ajouter le beurre. versez la farine sur les oignons, et remuez correctement.
- Mélangez le fond de veau avec 8 dl d'eau et versez ce mélange sur les oignons. Si vous utilisez le lait, versez-le directement sur les oignons.
- Ajoutez les œufs dans la sauteuse. Mélangez-les avec les oignons.
- Laissez cuire encore 10 minutes à température moyenne ou gratiner au four. Servez aussitôt

\_\_\_\_\_ Origine version \_\_\_\_\_

**Paul Bocuse**

"Ce sont tout simplement des œufs durs à la Béchamel et aux oignons. Un plat typiquement lyonnais dont l'étymologie reste encore à découvrir. Pour certains, la présence d'oignons coupés en fines lamelles suffit à faire penser au gras-double à la lyonnaise. D'où la dénomination ""à la tripe"". Pour d'autres, il faut voir là une spécialité des tripiers lyonnais qui la mettaient au menu de leur casse-croûte."

**Bon Appétit**