

RECETTE CUISINE des GONES

ŒUFS à la LYONNAISE

Ingrédients :

- 6 œufs
- 3 gros oignons
- 100 gr de beurre
- 40 gr de farine
- ½ L. lait
- 1 pointe d'ail hachée
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- Sel fin
- Poivre fraîchement moulu
- 100 gr de gruyère

Recette:

- Faites cuire les œufs à l'eau bouillante pendant 10 minutes.
- Laissez refroidir et écalez-les.
- Pelez et émincez les oignons. Faites bouillir le lait.
- Dans une casserole, faites fondre la moitié du beurre et faites-y blondir les lamelles d'oignons, dès qu'ils commencent à devenir tendres, ajoutez la pointe d'ail hachée et la farine et faites un roux sans cesser de mélanger pendant 2 minutes.
- Puis versez le lait et portez à ébullition en remuant.
- Baissez le feu et laissez cuire une dizaine de minutes sans cesser de remuer.
- Salez, poivrez et muscadez.
- Beurrez un plat à gratin, puis coupez les œufs durs en rondelles épaisses et ajoutez-la sauce.
- Saupoudrez du gruyère.
- Ajoutez quelques noisettes de beurre et faites gratiner pendant 5 minutes sous le gril.
- Servez aussitôt.

Bon Appétit