

Oeufs à la forestière



Pour 4 personnes :

- 8 oeufs
- 2 bricks de 20 cl de sauce béchamel
- 2 petites boîtes de champignons de Paris pieds et morceaux
- Gruyère râpé
- Sel et poivre

Préchauffez le four à 210°C pendant 10 min.

Faites cuire les oeufs durs. Enlevez la coquille et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Déposez-les dans un plat allant au four beurré.

Dans un saladier, mélangez les champignons égouttés avec la sauce béchamel (pour une béchamel maison : 40 g de farine, 40 g de beurre et 45 cl de lait). Salez et poivrez à votre convenance.

Versez cette préparation sur les oeufs. Parsemez de gruyère. Faites cuire pendant 15 min.

Ce plat peut être servi seul ou bien servir d'accompagnement.