

## Oeufs farcis

**Cuisson** : 20 mn au four chauffé à 200°

**Ingrédients** :

- 6 œufs
- 1 bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de crème semi-épaisse + éventuellement un peu de lait
- sel, poivre
- 30 à 40 cl de coulis de tomates
- 80 g d'emmental râpé

**Préparation** :

Faire cuire les œufs durs. Un fois refroidis, les écaler, les couper en 2 dans le sens de la longueur. Mettre les jaunes à part dans un bol.

Dans une assiette creuse, mouliner les jaunes (ou bien les écraser à la fourchette), ajouter le persil ciselé, la gousse d'ail hachée et la mie de pain émiettée (une tranche). Saler et poivrer. Lier le tout avec environ 20 cl de crème fraîche (+ éventuellement un peu de lait) afin d'obtenir une pâte assez consistante.

Garnir les 1/2 blancs d'œufs avec cette préparation.

Les déposer dans un plat allant au four dans lequel on aura préalablement versé de 30 à 40 cl de coulis de tomates. Saupoudrer de 80 gr d'emmental râpé et mettre au four chauffé à 200° pendant 20 mn.

A déguster avec une salade. Ce plat s'accomode aussi très bien avec des épinards.