

GRATIN D'OEUFS DURS À LA SAUCE TOMATE

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 personnes)

- 8/10 Oeufs

Béchamel :

- 500ml Lait écrémé
- 40g Maïzena
- 1 KubOr > Poivre
- Sel (facultatif ou très peu, le KubOr sel déjà beaucoup)
- 1 petite boîte de concentré de tomates > Gruyère

Recette :

- > Mettre de l'eau dans une casserole
- > Lorsque l'eau bouillonne, placer les oeufs dedans en diminuant le feu pendant 10 min > Laisser les oeufs refroidir et tirer la coquille
- > Placer tous les oeufs dans un plat familial ou dans des plats individuels > Préparer votre béchamel :

- > Mettre 40g de Maïzena et 150g de lait écrémé dans le bol

- > Programmer 3 Min / 50°C / Vitesse 3

La préparation sera d'aspect mousseuse, c'est normal

- > Rajouter 350g de lait écrémé et Emietter le KubOr par dessus
- > Assaisonner sel et poivre > Programmer 8 Min / 90°C / Vitesse 4
- > Rajouter la boîte de concentré de tomates > Programmer 30 Sec / Vit 4
- > Verser la sauce tomate dans le plat familiale sur les oeufs ou dans chaque plat individuel > Soudr du gruyère sur l'ensemble du ou des plats
- > Enfourner 25 Min à 180°C