

SAUCE AUX OEUFS



Ingrédients :

2 ou 3 œufs durs coupés en dés
1 oignon haché finement
2 c. à soupe de beurre à feu doux
2 c. à soupe de farine
1 tasse de lait chaud
Sel et poivre au goût

Préparation :

Faire cuire les oeufs environ 15 minutes dans l'eau avec la coquille (oeuf à la coq) ensuite les écailler et les couper en morceaux, mettre de côté.

Fondre le beurre dans une casserole et faire revenir l'oignon sans laisser colorer le beurre.

Ajouter la farine, et bien mélanger. Cuire en remuant constamment 2 à 3 minutes.

Ajouter le lait chaud graduellement en remuant et cuire lentement en remuant constamment je dirais que ça prend en tout dix à quinze minutes de cuisson pour que ça ne goûte pas la farine.

Assaisonner.

Ajouter 2 oeufs cuits durs en tranches et réchauffer.

Note :

Servir avec des tranches de pain

P.S. J'ai doublé la recette