



Oeufs gratinés au cantal

Ingrédients

- 6 œufs
- 100 g de cantal
- 100 g de crème
- 1 grosse noix de beurre
- 1 à deux cuillères à café de sel fin
- 1 pincée de poivre

Matériel

- 1 bol
- 1 assiette
- 1 casserole
- 1 fourchette ou un fouet
- 1 couteau
- 1 cuillère à café
- 1 plat à gratin pouvant contenir juste les 6 œufs coupés en 2
- 1 balance

Technique

- Préchauffer le four.
- Dans une casserole d'eau salée, faire cuire les œufs. Porter à ébullition et laisser cuire 8 minutes.
- Pendant ce temps : dans le bol, mettre la crème, saler, poivrer, mélanger. Gouter pour ne pas trop saler.
- Couper le cantal en fines lamelles sur l'assiette.
- Beurrer le plat.
- Lorsque les œufs sont durs, les refroidir, les

écaler, les couper en 2 dans le sens de la longueur et les ranger dans le plat beurré.

- Disposer les lamelles de fromage dessus et napper avec la crème.
- Mettre à four chaud pour 10 minutes.
- Servir aussitôt dans le plat de cuisson.

Suggestions

- Le cantal peut-être remplacé par du gouda, de la raclette...
- On peut ajouter une pincée de curry ou de muscade.

