

Œufs à la chimay

Pour 4 personnes: 8 œufs durs; 100 g de beurre; 2 échalotes; 125 g de champignons de couche; 1 dl de vin blanc sec; 50 g de farine; 1 demi-litre de lait; 1,5 dl de crème fraîche; 1 cuillerée à soupe de persil haché; 180 g de gruyère râpé; 1 cuillerée à soupe de parmesan râpé; sel et poivre de Cayenne.

Chauffez 50 g de beurre dans une petite casserole. Jetez-y les échalotes finement hachées et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajoutez les champignons finement émincés et hachés, puis le vin blanc. Réduisez doucement pendant quinze minutes.

Écalez les œufs et coupez-les en deux, dans le sens de la longueur. Retirez les jaunes ~~comme on l'a vu plus haut~~. Ecrasez-les dans un bol et mélangez-les au persil haché avec juste assez de crème pour que la préparation soit onctueuse et ferme.

Préparez la sauce en chauffant 50 g de beurre et la farine, en tournant. Ajoutez le lait petit à petit et laissez cuire cinq minutes. Assaisonnez et incorporez le gruyère; puis, hors du feu, les jaunes d'œufs et la crème.

Poivrez avec le Cayenne et salez. Farcissez les demi-blancs ~~et remplacez une moitié sur l'autre pour reformer l'œuf~~. Dans un plat à gratin, enduit du restant de beurre, versez quelques cuillerées de sauce.

Disposez les œufs par-dessus et recouvrez-les du reste de sauce. Saupoudrez de parmesan et de quelques noisettes de beurre. Faire gratiner à four chaud pendant une douzaine de minutes.

*Servir avec un riz
créole et une sala-
de.*