

### **Œufs à la dijonnaise**

Pour 4 personnes: 8 œufs durs; 2 dl de crème; 1 cuillerée à dessert de fécule; 2 cuillerées à soupe de moutarde forte de Dijon; 1 cuillerée à soupe de persil finement haché; sel et poivre.

Ecalez les œufs et coupez-les en quartiers. Versez la crème dans une petite casserole et amenez à ébullition.

Délayez la moutarde avec la fécule, ajoutez-les à la crème. Laissez épaissir à feu doux tout en remuant à l'aide d'une spatule de bois. Salez et poivrez du moulin. Remettez les quartiers d'œufs durs à réchauffer quelques instants dans cette sauce.

Versez dans le plat de service, saupoudrez avec le persil haché et servez chaud.