

### Œufs à la tripe

Pour 4 personnes: 8 œufs durs; 4 oignons; 40 g de beurre; 1 cuillerée à soupe de farine; 50 g de gruyère râpé; noix de muscade; sel et poivre du moulin.

Commencez par éplucher les oignons, puis hachez-les grossièrement. Faites fondre le beurre dans une cocotte, jetez-y les oignons et remuez-les. Laissez-les blondir puis saupoudrez-les de farine. Remuez encore à l'aide d'une spatule de bois pour obtenir un roux blond et mousseux. Versez alors peu à peu le lait, en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la sauce soit liée. Salez, poivrez et parfumez avec un peu de noix de muscade râpée. Écalez les œufs durs, coupez-les par la moitié et rangez-les au fur et à mesure dans un plat allant au four. Nappez-les avec la sauce aux oignons, parsemez le tout de gruyère râpé et passez le plat quelques minutes

sous le gril du four (4 à 5 minutes) pour gratiner. Servez bien doré dans le plat de cuisson.