

Œufs au curry

(plat à gratin 25 x 16 cm)
pour 4 personnes

Ingrédients:

8 œufs
1 boîte de thon rosé ou
blanc, 200 g
du beurre
1 bouquet de persil
3 dl de lait
2 cuillères à soupe de beurre/
margarine, 30 g
2 cuillères à soupe de farine, 20 g
1 cuillère à soupe de curry
2½ dl d'eau ou de bouillon
¼-½ cuillère à café de sel

Préparation:

Faire cuire les œufs pendant 8 minutes, les écaler et les couper en deux. Retirer le jaune. Egoutter le thon et l'émietter. Hacher le persil fin. Mélanger la moitié du persil, le thon, les jaunes d'œufs et 3 cuillères à soupe de lait avec une fourchette. Farcir les moitiés d'œufs de ce mélange. Préchauffer le four à 200°C. Graisser le plat. Faire fondre un peu de beurre dans une casserole, ajouter la farine et le curry, faire un roux blanc. Mouiller avec du lait et de l'eau, et remuer pour obtenir une sauce lisse, saler. Laisser cuire à petit feu pendant 5 minutes. Verser la moitié de la sauce dans le plat, y disposer les moitiés d'œufs et recouvrir du reste de la sauce. Mettre au four pendant 10-15 minutes. Saupoudrer de persil haché.

Servir avec un riz à la créole et une salade.