

Sauce veloutée aux œufs



Ingrédients :

4 œufs cuits dur
15 ml d'huile
1 oignon haché
30 ml de farine
30 ml de beurre
375 ml de lait
125 ml de bouillon de poulet
Sel, poivre au goût

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes

Portions : 2

Préparation

1. Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans l'huile 2 à 3 minutes.
2. Ajouter le beurre et le fondre à feu doux.
3. Ajouter la farine et cuire 2 minutes en brassant à l'aide d'un fouet.
4. Tout en brassant, ajouter le lait chaud, le bouillon de poulet. Saler, poivrer.
5. Amener à faible ébullition. Continuer la cuisson sur feu doux 1 à 2 minutes.
6. Ajouter à la béchamel les œufs écalés et tranchés. Continuer la cuisson 2 minutes.

Servir dans des crêpes ou sur des mini vol-aux-vents chauds.

Conseils

- Si préparé à l'avance, brasser régulièrement pour éviter le dépôt d'une pellicule à la surface du mélange aux œufs.

Bon Appétit !