

Oeufs à la tripe et au Gruyère



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

75 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g de [fromage](#) Gruyère

8 oeufs

250 g oignons

50 g beurre

sel, poivre

Préparation

Epluchez et émincez les oignons. Etuvez-les 1 heure à blanc dans du beurre à feu très bas en remuant fréquemment à la mouvette. Assaisonnez. Durcissez les oeufs en les laissant 5 minutes dans de l'eau bouillante. Laissez refroidir. Détaillez-les en tranches suivant le petit diamètre en utilisant un appareil à fils. Dans un plat à four beurré, étalez une couche d'oignons. Recouvrez d'un lit de tranches d'oeufs durs salés et poivrés, puis d'un second lit d'oignons en purée assaisonnés. Poudrez de Gruyère râpé. Enfourez 5 minutes à la voûte du four pour gratiner. Ceux qui n'aiment pas l'oignon remplacent la purée d'oignons par une sauce Mornay.