

Oeufs au plat au fromage Wensleydale



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

225 g [Wensleydale](#)
30 g beurre
20 g farine
10 g moutarde en poudre
10 g paprika
15 cl lait bouilli
8 oeufs
4 tranches de bacon
sel, poivre de Cayenne

Préparation

Cassez les oeufs 2 par 2 dans des plats à oeufs individuels beurrés allant au four. Préparez la sauce en mélangeant, dans une casserole, la farine, le lait, le beurre fondu, la poudre de moutarde, le paprika, enfin le fromage. Faites fondre à feu doux en remuant à la spatule. Laissez mijoter quelques minutes après le premier bouillon. Lorsque l'appareil est bien homogène, nappez les oeufs. Couvrez-les d'une tranche de bacon. Nappez une seconde fois avec le reste de la sauce. Enfourez 10 minutes à 180°. Glacez 2 minutes à la voûte du four (280°) en finale