

Oeufs farcis à la « Yéyé »

Ingrédients par personne :

- 2 œufs
- 1 gousse d'ail
- 1 tranche de pain de mie
- une tasse de lait
- sel et poivre
- un peu de beurre
- faire une quantité suffisante de béchamel pour recouvrir les œufs

Faire durcir les œufs. Les couper en 2, en retirer les jaunes et les mettre dans un mixer;
Y ajouter l'ail haché très fin, la mie de pain préalablement trempée dans du lait, le sel et le poivre. (il faut que se soit relevé). Homogénéiser ce mélange.

A l'aide de cette préparation regarnir les blancs en tassant suffisamment pour qu'ils ne se dissocient pas.

Faire chauffer du beurre dans une poêle et saisir les œufs côté du jaune juste 2 à 3 minutes.

Les disposer dans un plat à gratin et les recouvrir de béchamel ; on peut avoir gardé un œuf dur et le hacher afin d'en recouvrir le plat ce qui est plus présentable.

Accord met et vin :

Un Côtes-de-Provence rosé ou rouge pas trop tannique, ou Quincy.