

Oeufs Farcis aux Champignons et Lardons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S)	4
- CHAMPIGNONS DE PARIS	150g
- LARDONS	100g fumés
- BEURRE	20g
- FARINE	20g
- LAIT	200 ml
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- COPPA	4 tranches
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Refroidissez-les sous l'eau froide puis égalez-les. Coupez-les en deux puis séparez les jaunes des blancs. Réservez.
- Entre temps, confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez. Réservez.
- Emincez les champignons en duxelles. Coupez également les lardons en petits dés. Faites revenir le tout dans un peu d'huile chaude. Salez et poivrez.
- Lorsque le mélange champignons-lardons est cuit, incorporez à la fourchette les jaunes d'œufs avec un peu de béchamel (2 c à soupe).
- Préchauffez le four à 220°C.
- Répartissez ce mélange au fond de 4 ramequins allant au four. Déposez ensuite les blancs d'œufs face arrondie vers le dessus. Nappez le tout de béchamel et saupoudrez avec un peu de gruyère râpé.
- Enfournes pour 10-12 minutes.
- Faites griller à sec les tranches de coppa.
- A la sortie du four, déposez sur les œufs gratinés, une tranche de coppa grillée.