

ŒUFS GRATINES AU ST AGUR

- 1 ou 2 œufs par personne
- Crème de soja ou crème fraîche fluide



Faire cuire les œufs pendant 9 minutes.

Les laisser refroidir, les écaler et les couper en 2.

Enlever les jaunes et les écraser à la fourchette avec du St Agur et de la crème pour obtenir une crème épaisse.

Garnir les moitiés de blanc d'œuf, recouvrir de crème et faire gratiner quelques minutes au four.

Vous pouvez remplacer le fromage par de la moutarde, ou du saumon fumé, et la crème par du yaourt.