

## Œufs durs au curry

Ingrédients pour 2 personnes :

4 œufs durs ou 10 œufs de caille si plat principal (réduire si une entrée)

30 g de beurre

2 grosses cuillères à soupe de farine

300 ml de lait froid (+ si ça colle)

Sel, poivre et curry

### PRÉPARATION

1. Cuire, écaler les œufs et les réserver au frigo.

2. Réaliser la béchamel : faire fondre le beurre dans un poêlon, ajouter la farine. Au bout de quelques secondes, verser le lait - il doit être froid pour éviter les grumeaux. Tourner sans arrêt pendant la cuisson à feu doux, environ 10 minutes. Quand la béchamel épaissit trop et menace d'attacher, verser un peu de lait froid. Saler, poivrer et ajouter le curry selon votre goût.

3. Une fois la béchamel cuite, ajouter les œufs pour les réchauffer. Servir avec du riz et un légume en plat principal. Décorer avec quelques pousses de radis et des mouillettes de pain si c'est servi en entrée.

