

Œufs surprise

Pour 6 personnes

10 œufs
1 litre de lait
50 g de beurre
8 cuillères à soupe de farine
Sel, poivre, noix muscade

3 œufs
Chapelure
Huile de tournesol

Préparation :

La veille, faire cuire les œufs 10 minutes dans de l'eau salée.
Les écaler, couper chaque œuf en quatre tranches.
Réserver.
Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine, remuer, verser le lait en une fois.
Laisser épaissir la béchamel, saler, poivrer, râper un peu de muscade.
Enrober chaque tranche de cette béchamel.
Réserver au froid toute la nuit.
Battre 3 œufs, les saler, passer chaque tranche de béchamel une fois dans les œufs battus puis dans la chapelure.
Faire frire dans l'huile chaude.
Se déguste chaud ou froid.

<http://deliceyes.over-blog.org>