

Les œufs à la tripe

Ingédients.

12 œufs + 2 jaunes
1 oignon + 12 rondelles

1 gousse d'ail

1 cuillère de farine

1 rondelle de citron

Graine d'oie

$\frac{1}{2}$ verre de lait

$\frac{1}{2}$ verre de crème fleurée

Beurre

1 feuille de sauge

1 bouquet garni

Sel

Pour 6 personnes

Faire revenir longuement à la graine d'oie
1 gros oignon émincé, moins longuement 1
gousse d'ail émincée aussi, ajoutez une cuillère
de farine et laissez roussir un peu (5 minutes)
puis mouillez avec $\frac{1}{2}$ verre de lait, suivi de
 $\frac{1}{2}$ verre de crème fleurée; laissez repartir
l'ébullition et réduisez une dizaine de minutes,
avec une rondelle de citron non pelée, 1 petit

bouquet garni et 1 feuille de sauge.

Pendant tout ce temps, faites cuire 12 œufs
durs (10 minutes en eau salée, rafraîchis tout
de suite); vous les écaillez et les disposez, une
fois coupés en lamelles, dans un plat frotté à l'ail
et beurré.

Par ailleurs, faites frire 2 rondelles entières
d'oignon doux par personne.

Nappez les œufs de la sauce réduite, mais
gardez-en un peu dans laquelle vous ajoutez
2 jaunes d'œufs, nappez de nouveau le tout de
cette dernière et passez à four vif 3 minutes; par-
-semez de rondelles d'oignon fait bien chaudes
au dernier moment.