

# **GRATIN D'OEUF DURS AUX CREVETTES ET CHAMPIGNONS AU CURRY**



## **Ingrédients :**

- 6 œufs durs
- 1 oignon
- 1 c à c de pâte d'ail
- 1 c à c de pâte de gingembre
- 15 g d'huile d'olive
- 30 g de gruyère râpé
- 200 g de champignons de paris
- 200 g de crevettes
- pour la sauce béchamel :
- 60 g de farine
- 40 g de beurre
- 250 g de crème
- 250 g de lait
- 2 c à c de curry
- 1 c à café de sel

## **Préparation:**

- préchauffer le four à 200°
- Mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux, l'ail, le gingembre et mixer 5 secondes à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie, racler les bords à l'aide d'une spatule puis ajouter l'huile d'olive et régler 5 minutes à 100° vitesse 1 puis réserver
- Rincer le bol et préparer la béchamel:
- mettre tous les ingrédients de la sauce dans le bol puis régler 7 minutes à 90°, vitesse 4
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le mélange oignon-ail-gingembre réservé, les champignons et les crevettes et mélanger 20 secondes à vitesse 3 en sens inverse
- Ecaler les œufs durs, les couper en 2
- Verser la sauce béchamel dans un plat à gratin beurré, puis déposer les œufs
- Saupoudrer de gruyère râpé
- faire gratiner pendant 20 minutes

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>