

## Purée aux œufs

### Ingrédients :

Comptez 2-3 pommes de terre à purée moyennes par personnes

2 œufs par personnes

lait

beurre salé

gruyère râpé

Épluchez et lavez vos pommes de terre. Faites les cuire dans l'eau salée une vingtaine de minutes. Écrasez les et ajoutez 2 grosses noix de beurre et assez de lait pour obtenir une purée onctueuse. Creusez des trous et cassez vos œufs dedans.

Saupoudrez de gruyère râpé et faites cuire au four à 180° environ 30 minutes (vous pouvez réduire ou allonger la cuisson selon comment vous aimez vos œufs : bien cuits, coulants...)