

ŒUF POCHE EN MEURETTE

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : Avril 2017

Source recette :



1. ELEMENTS PRINCIPAUX

16 Œufs entiers

0,2 litre de Vin rouge

0,1 litre de vinaigre d'alcool

Pocher les œufs, réserver après cuisson

2. GARNITURE. BOURGUIGNONNE

300 g de Champignons de Paris

250 g de Poitrine fumée

250 g d'oignons grelots

200 gr de pain de mie entier

0,1 dl d'huile

50 g de beurre

1/10 de botte de persil frisé

Eplucher, laver les légumes

Tailler la garniture Bourguignonne :

Champignons escalopés

Poitrine fumée en lardons

Persil haché

Détailler le pain de mie en rond au diamètre de l'œuf.

Glacer à brun les oignons

Sauter les lardons et les champignons

Sauter les croûtons au beurre clarifié

3. SAUCE VIN ROUGE

100 g d'échalotes

50 de beurre

20 cl de vin rouge

0,5 litre de fond de veau lié

Thym/Laurier

Poivre en grains

Ciseler les échalotes, suer au beurre, déglacer au vin rouge, réduire au $\frac{3}{4}$, mouiller au vin rouge, ajouter le bouquet garni.

Laisser cuire 30/40 mn à frémissement

Passer ou non suivant le taillage des échalotes

Rectifier l'assaisonnement

4. FINITION

50 g de beurre

Pm Cerfeuil

Plonger les œufs dans une chauffante au moment du service. Egoutter, poser sur un croûton, les assaisonner, les sécher à la salamandre pour les napper plus facilement

Poser au centre de l'assiette

Disposer délicatement la garniture

Bourguignonne autour.

Monter la sauce au beurre et napper

Terminer avec les pluches de cerfeuil.