Oeufs en meurette

Cuisine du monde / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$	10min	45min

La recette traditionnelle

Bonjour! Je te propose aujourd'hui une super recette bourguignonne, les oeufs en meurette! Si tu ne connais pas cette recette, ce sont des oeufs pochés servis dans une sauce au vin, au lard et champignons, autant te dire tout de suite, tu ne pourras plus t'en passer! Ce plat est traditionnellement servi en entrée, mais je la fais aussi de temps en temps en plat principal pour un repas léger ou pour le brunch! La recette bourguignonne utilise en plus du vin un peu de crème de cassis pour sucrer légèrement la sauce, elle peut être substituée par une cuillère à café de sucre.

Liste des ingrédients

4 oeufs bio frais

Pour la sauce

100 g. de lard fumé

100 g. de champignon de paris

1 oignon

1 gousse d'ail

1 bouquet garni (thym et laurier)

5 dl. de vin rouge

1 cs. de crème de cassis

1 cs. de farine

Sel et poivre

Pour le dressage

croutons

Cerfeuil

Étapes de préparation

1

Pour la sauce, détaille les champignons en quarts et coupe le lard en lardons de bonne taille. Émince finement l'oignon et écrase la gousse d'ail.



2

Fais fondre une noisette de beurre dans une poêle et fais-y revenir les champignons environ 10 minutes.



3

Dans une sauteuse ou une poêle à bords hauts, fais revenir les lardons et l'oignon sans trop de coloration.



4

Ajoute la farine et mélange pour créer un roux, puis ajoute le vin, la crème de cassis, le bouquet garni est les champignons.



5

Porte à frémissement et laisse la sauce réduire environ 30 à 45 minutes jusqu'à ce qu'elle soit brillante et onctueuse.



6

Fais pocher les oeufs dans une grande casserole d'eau légèrement vinaigrée. Dresse dans des bols ou assiettes creuses, mets un peu de sauce, ajoute 1 oeuf par dessus et termine avec les croutons et un peu de cerfeuil. Bon app'

