

# ŒUFS EN MEURETTE

Octobre 2004 (Actualisé en mai 2018)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 6 œufs extra frais (moins de 8 jours après la ponte)
- ★ 60 g de beurre (30 + 30)
- ★ 200 g de champignons de Paris
- ★ 150 g de lardons nature
- ★ 1 oignon paille moyen
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ 1 cuillère à soupe de farine
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 1 bouteille de vin rouge (Fitou)
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 6 ramequins, 2 casseroles, Poêle, Chinois, Tasse

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1h20

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 7,50 € (soit 1,25 € par personne)



## Recette :

Peler ail et oignon et les hacher finement séparément. Éplucher les champignons, les émincer et les rincer à l'eau vinaigrée. Faire chauffer la moitié du beurre dans une poêle, ajouter les champignons égouttés et les faire suer à feu mi-vif jusqu'à presque évaporation de l'eau rendue; saler et poivrer. Pendant le même temps faire chauffer le reste de beurre dans une casserole, et y faire fondre l'oignon et les lardons à feu doux en remuant continuellement. Saupoudrer de farine et tourner jusqu'à l'obtention d'un roux blond, mouiller avec le vin rouge, saler, poivrer, ajouter l'ail, le bouquet garni, les champignons et cuire 45 minutes à feu très doux en mélangeant de temps en temps.

Oter le bouquet garni et passer la sauce au chinois au-dessus d'une casserole. Récupérer lardons et champignons et les répartir au fond des ramequins. Porter la sauce au vin à frémissement, casser un œuf dans une tasse, le faire glisser dans le liquide chaud et le pocher 3 minutes en entourant le jaune avec le blanc à l'aide d'une cuillère. Le déposer dans un ramequin, napper de 2 cuillères à soupe de sauce et réserver au chaud (dans un four chaud, porte ouverte par exemple). Procéder de la même façon pour les autres œufs. Servir avec des tranches de pain de campagne.

## Boisson :

Un Gigondas ou un Fitou des Corbières servi à 16°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.