

ŒUFS EN MEURETTE

sauce bourguignonne

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Œufs extra frais 20 pièces
Vin rouge tannique 1 litre

SAUCE

Vin rouge tannique 0,5 litre
Fond demi glace de veau 0,5 litre
Beurre 0,200 Kg

GARNITURES

Oignons grelots 0,250 Kg
Sucre PM
Beurre 0,100 Kg

Poitrine fumée 0,250 Kg

Champignons de Paris 0,300 Kg

Persil Plat ¼ Botte

Pain de campagne 0,200 Kg

PROGRESSION

1. **Pocher les œufs au vin rouge.** Cuisson 3 min dans le vin rouge. Rafraîchir dans de l'eau glacée. Ébarber les œufs. Réserver.
Au moment du service, plonger les œufs 30 secondes dans une chauffante d'eau frémissante.
2. **Réaliser la sauce.** Réduire le vin rouge à consistance sirupeuse. Déglacer avec la sauce demi glace. Réduire et monter au beurre.
3. **Réaliser les garnitures.**
 - Éplucher et [glacer à brun les petits oignons](#).
 - [Détailler des lardons](#) et les [sauter](#).
 - [Escaloper](#) et [sauter les champignons](#) de Paris.
 - Détailler 10 tranches de pain de campagne et les griller.
4. **Dresser.** Déposer deux œufs par assiette creuse. Napper de sauce. Parsemer la garniture. Déposer un toast de pain sur l'assiette.



Notes :
