

**RECETTE CUISINE des
GONES**

OEUFS en MEURETTE

Ingrédients : pour 4 personnes

8 œufs
100gr de lard de poitrine fumée
50gr de beurre
2 échalotes
1 carotte
1 bouquet garni
1 cuillère à soupe de farine
25 cl de bouillon de volaille
75 cl litre de vin très tannique (Bourgogne rouge)
1 gousse d'ail
Sel et poivre



Recette:

Couper le lard en petit lardons.
Les faire revenir dans le beurre chaud, puis les retirer.
Éplucher et hacher l'échalote très finement, coupé la carotte en petits dés.
Faire revenir ces légumes dans le jus de cuisson des lardons avec le bouquet garni.
Laisser bien dorer puis les saupoudrer avec de la farine.
Faire brunir celle-ci en remuant à la cuillère de bois.
Délayer ce roux brun avec le bouillon et le vin rouge.
Ajouter la gousse d'ail écrasée, assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire 45 à 50 minutes à feu aussi doux que possible en évitant l'ébullition.
La sauce étant à point, la passer au chinois.
La répartir ainsi que les lardons dans 8 ramequins.
Casser délicatement un œuf sur chacun d'eux.
Poser les ramequins dans un grand plat contenant de l'eau chaude à mi-hauteur de ceux-ci.
Glisser à four chaud et laisser cuire 3 minutes.

Servir dès la sortie du four.

Bon Appétit