

# RECETTE CUISINE des GONES



## OEUFS MEURETTE SAUCE AU VIN FAÇON HUGON

Préparation :

- 15 mn

Cuisson :

- 25 mn

Ingrédient pour 4 personnes :

- 150 g de lardons
- 1 gousse d'ail
- 4 échalotes
- 50 g de farine
- 75 cl de vin rouge de Bourgogne
- 4 œufs
- 4 tranche de pain
- sel et poivre
- thym et laurier

Faire revenir les échalotes hachés et les lardons dans une poêle, ajouter la farine, puis le vin enfin le thym et le laurier, salez, poivrez.

Faites mijoter à feu doux pendant 40 minutes.

laissez réduire, la sauce doit légèrement épaissir.

Préparation des œufs pochés

Porter à frémissement 1 litre d'eau, 25 cl de vinaigre de vin dans une grande casserole

Casser chaque œuf séparément dans une jatte

Déposer délicatement 1 œuf dans l'eau bouillante et laisser pocher 3-4 minutes.

Afin d'éviter de trop nombreux filaments de blanc d'œuf, vous pouvez faire tourbillonner le liquide dans votre casserole en décrivant des cercles avec une cuiller en bois.

Cela fera en sorte que l'œuf restera bien compact au centre du liquide.

Retirer l'œuf et l'égoutter sur du papier absorbant.

Répéter l'opération pour chaque œuf séparément.

grillez les quatre tranches de pain.

mettez un fond de sauce dans chaque assiette, déposez la tranche de pain, l'œuf poché par dessus,

Nappez de sauce et servez.



**Bon Appétit**