RECETTE CUISINE des GONES

OEUFS MEURETTE. FAÇON BOUCHON DE MURIEL

Ingrédient : pour 5 personnes

5 œufs
0,5l de vin rouge
0,5l de fond de veau
2 oignons
2 carottes
50 g beurre
2c a soupe de farine
sel poivre
250g de lardons salés
10 tranches de pain de mie
huile de tournesol

mesclun
huile d'olive, vinaigre balsamique
sel poivre

Préparation :

éplucher l'oignon et les carottes,
les faire suer dans le beurre
ajouter la farine,
mélanger et faire le roux avec le vin rouge et le fond de veau
faire mijoter, goûter et saler si nécessaire, poivrer
faire revenir les lardons
faire revenir les tranches de pain de mie dans un peut d'huile
au moment de servir dresser les assiettes
sur un lit de salade mettre huile d'olive,
le vinaigre balsamique saler
poser votre toast et vos lardons
faites vos œufs mollets
poser le sur le toast et napper de sauce au vin
servir bien chaud

Bon Appétit

Recette : 2015