RECETTE DE CUISINE DES GONES

OEUF MEURETTE A LA BEAUJOLAISE DE PAUL BOCUSE

Ingrédients pour 4 personnes :

8 œufs frais
1 l de vinaigre blanc
2 l d'eau
100 g de lardons salés
2 tranches de pain de mie
Pour la sauce :

1 l de vin rouge du Beaujolais
1 l de fond brun de veau
5 cl de crème de cassis
1 brin de thym
1 feuille de laurier
Pour les oignons :

20 oignons grelots
20 g de beurre
1 cuil. à soupe de sucre semoule
Sel, poivre

Préparation :

Pocher les œufs dans l'eau vinaigrée, les plonger dans de l'eau glacée et réserver.
Réduire le vin rouge presque à sec, ajouter le fond brun,
le thym, le laurier, puis incorporer la crème de cassis.
Glacer les oignons à brun avec le beurre, le sucre, de l'eau, du sel et du poivre.
Blanchir les lardons et les faire revenir.
Dorer le pain de mie coupé en croûtons dans le beurre.
Dresser les œufs meurette dans les assiettes :
oignons, lardons, œufs pochés et sauce.
Ajouter les croûtons et servir chaud.

Source: https://compagnie-du-rognon.fr

Bon Appétit