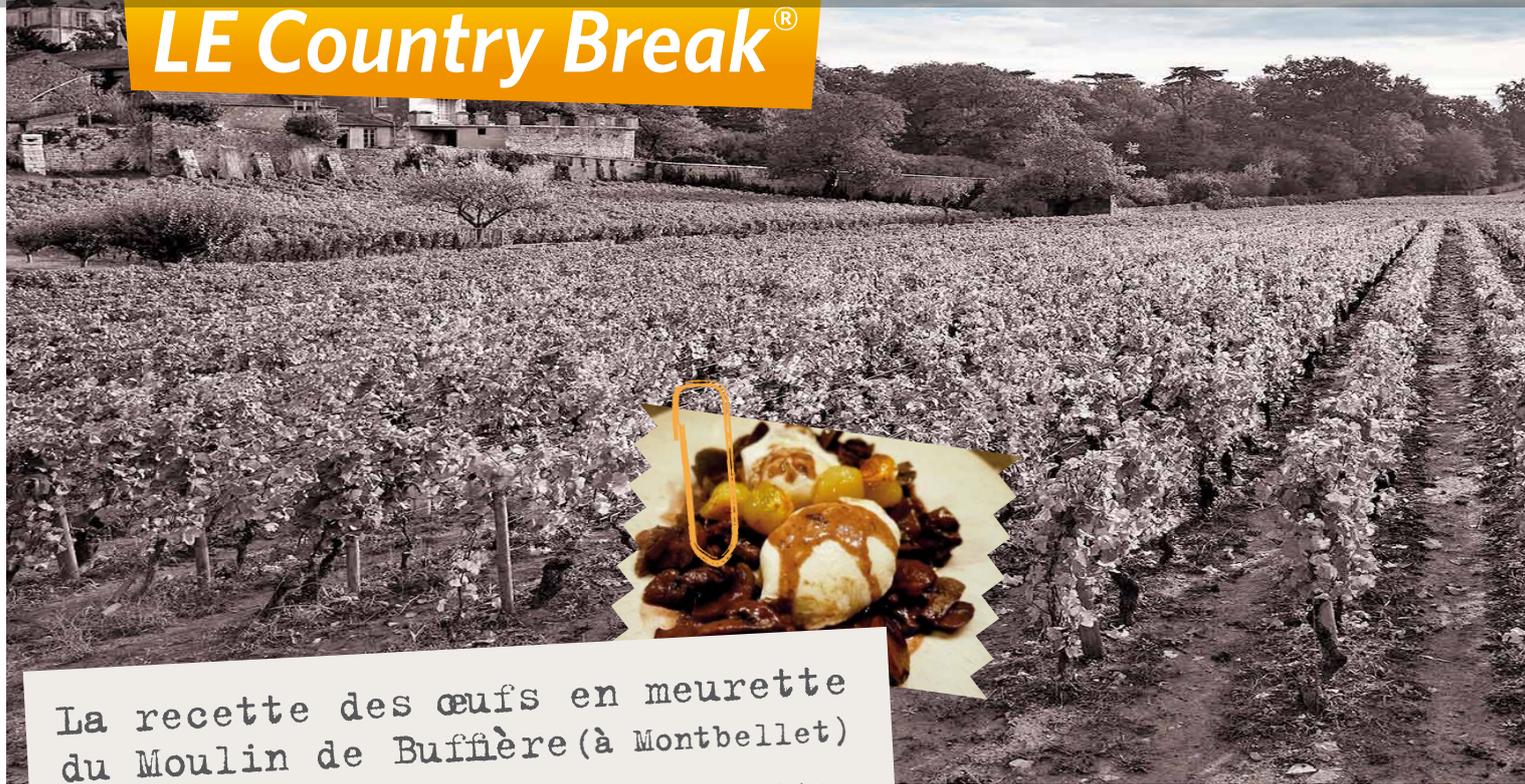


Saône & Loire

LE Country Break®



La recette des œufs en meurette du Moulin de Buffière (à Montbellet)

Pour 4 personnes

8 œufs
4 échalotes
600 g champignons
de Paris
100 g lardons
1 gousse d'ail
8 tranches de pain
de mie
400 g d'oignons grelots
50 cl vin rouge
beurre
1 verre de Porto
Sucre en poudre
(pour les oignons glacés)
farine/huile
sel/poivre

Préparation Escaloper les champignons - Ciseler les échalotes - Hacher l'ail - Peler les oignons - Couper des toasts dans le pain de mie avec un emporte pièce rond - Faire une réduction avec le Porto (20 mn environ) - Glacer à brun les oignons grelots - Faire revenir les lardons et les champignons - Ajouter l'ail haché et les échalotes ciselées - Déglacer au vin rouge et faire réduire à feu doux - En fin de cuisson, lier avec une boîte à malice (50% farine / 50% huile) - Faire griller les toasts de pain de mie préalablement aillés (160°) - Pocher les œufs au dernier moment dans un grand volume d'eau et dresser immédiatement

Dressage Disposer l'œuf sur le croûton - Entourer avec les oignons et les champignons - Napper de sauce - Décorer avec la réduction de Porto

Astuce On peut pocher les œufs la veille, dans ce cas les réserver au frais dans un grand volume d'eau glacé et les réchauffer dans de l'eau tiède au dernier moment

CUISINER AVEC LE VIN AU MOULIN DE BUFFIÈRE

C'est dans sa maison d'hôtes, le Moulin de Buffière à Montbellet, près de Viré, que Dominique Decina, chef cuisinière formée à l'Institut Paul Bocuse de Lyon, partage tous ses tours de main dans son atelier « cuisiner avec le vin ». Bœuf bourguignon, poire au vin et aux épices, coq au vin, œufs meurette, poulet au Viré-Clessé... un après-midi cuisine convivial qui se termine par la dégustation des plats réalisés.

190€/2 pers. : atelier, dîner, nuit, petit-déjeuner, une bouteille de vin et les recettes (sauf juillet et août)
T. 09 80 87 96 26 ou 06 03 91 18 78
moulindebuffiere.com

