

OEUFS MEURETTE

Ingrédients :

Pour 4 personnes

8 Œufs.

3 Échalotes.

500 g Champignons de Paris.

50g Lardons.

1 gousse d'Ail.

8 Tranches de Pain de mie.

150 g d'Oignons grelots.

50 cl Vin rouge. Beurre.

2 verres de Porto

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 minutes environ).

Glacer à brun les oignons grelots et déglacer à la fin de la cuisson.

Blanchir les lardons.

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 un fond ou une boîte à malice.

Faire griller les toasts de pain de mie préalablement aillés (four 160°).

Pocher les œufs au dernier moment dans un grand volume d'eau et dresser immédiatement

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

Dressage :

Disposer l'œuf sur le crouton

Entourer avec les oignons et les champignons

Napper de sauce

Décorer avec la réduction de Porto