



Œufs

Oeufs en meurette



50 min 35 min 15 min **0** **550**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les oeufs pochés

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Vinaigre de vin**
1 litre(s) **Eau**

Ingrédients pour la sauce meurette

2 **Echalote(s)**
100 g **Lardon(s)**
75 cl **Vin rouge**
25 cl **Bouillon de volaille**
125 g **Beurre**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 tige(s) **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Eplucher et hacher finement les échalotes et écraser l'ail.
- 2 Faire fondre un quart du beurre dans une casserole.
- 3 Ajouter les échalotes hachées, l'ail et les lardons puis les laisser fondre sans coloration, pendant 10 minutes.
- 4 Ajouter le bouillon et le vin rouge, puis laisser réduire de 2/3 à feu doux.
- 5 Assaisonner de sel et poivre, puis ajouter le persil haché et incorporer au fouet le reste du beurre froid coupé en cubes.

Étape 2

Préparation des oeufs pochés

- 1 Dans une casserole, porter l'eau à frémissement. Ajouter le vinaigre.
- 2 Cuire les oeufs pochés. Compter 2 minutes de cuisson.
- 3 Déposer les oeufs sur du papier absorbant.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir les oeufs dans des ramequins individuels et les napper généreusement de sauce meurette, avec un peu de persil ciselé.