



Les œufs en meurette

Pour 8 personnes

Ingrédients pour les œufs :

- 8 œufs
- 1 verre de vinaigre blanc
- Sel fin, poivre du moulin

Ingrédients pour la sauce meurette :

- 35cl de vin rouge à 13°
- 5cl de jus d'aileron de volailles brun
- 200g de beurre

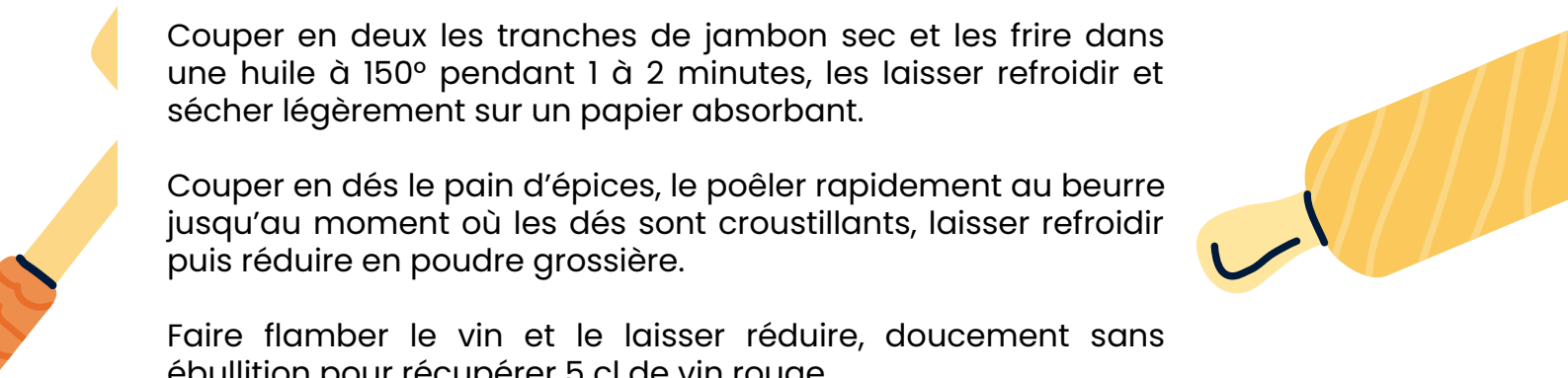
Ingrédients pour la garniture :

- 2 gros oignons rouge
- 70g de beurre
- 4 petites tranches de jambon sec de pays
- 16 feuilles de lierre terrestre ou oxalis ou divers
- 40g de pain d'épices Mulot & Petitjean

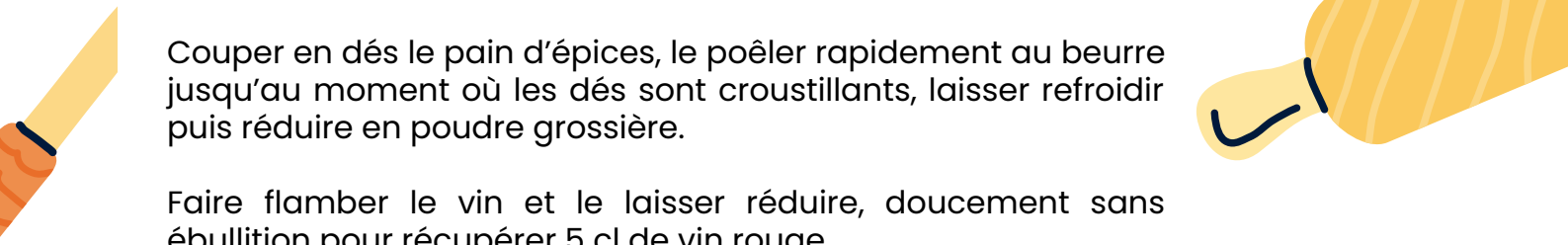


Les œufs en meurette

Émincer les oignons finement, les faire cuire dans 50 g de beurre tout doucement jusqu'à qu'ils soient fondant, assaisonner de sel fin et de poivre du moulin, égoutter et réserver.




Couper en deux les tranches de jambon sec et les frire dans une huile à 150° pendant 1 à 2 minutes, les laisser refroidir et sécher légèrement sur un papier absorbant.



Couper en dés le pain d'épices, le poêler rapidement au beurre jusqu'au moment où les dés sont croustillants, laisser refroidir puis réduire en poudre grossière.

Faire flamber le vin et le laisser réduire, doucement sans ébullition pour récupérer 5 cl de vin rouge.



Juste avant l'envoi ajouter le jus de volaille brun puis monter 200 g de beurre dedans à l'aide d'un fouet, assaisonner et servir aussitôt.

Faire chauffer de l'eau dans une casserole puis ajouter le vinaigre. Casser les œufs séparément dans un ramequin.

Mettre les œufs dans l'eau vinaigrée frémissante pendant 3 minutes, puis les retirer et les rincer 20 secondes dans une casserole d'eau chaude afin d'enlever le goût du vinaigre, les égoutter sur un linge.

Finition : Dresser la sauce dans une assiette, la compote d'oignon au milieu puis déposer 1 œuf par personne et le jambon frit dessus, finir avec quelques feuilles d'herbes ou pousses et la poudre de pain d'épices.



Bon appétit!