

Œufs meurette au Beaujolais



TEMPS DE PRÉPARATION: 45 MN

DURÉE TOTALE : 1H00

PRÉPARATION :

ETAPE 1

FAITES DORER LES CHAMPIGNONS ÉMINCÉS DANS UN PEU DE BEURRE DANS UNE POÊLE. DANS UNE AUTRE POÊLE, FAIRE REVENIR LE LARD ET LES OIGNONS AVEC UN PEU DE BEURRE (SI NÉCESSAIRE). SAUPOUDRER LES OIGNONS ET LE LARD AVEC LA FARINE ET REMUER JUSQU'À CE QUE LA FARINE BLONDISSE.

ETAPE 2

AJOUTEZ LE VIN, LE BOUQUET GARNI, LES CHAMPIGNONS, L'AIL ET LE SUCRE. SALEZ ET POIVREZ. LAISSEZ RÉDUIRE À FEU TRÈS DOUX PENDANT 45 MIN. LA SAUCE DOIT DEVENIR ONCTUEUSE.

INGRÉDIENTS :
(POUR 4 PERS)

- 100 G LARDONS SALÉS
- 8 OEUFS FRAIS
- 1 OIGNON
- 130 G CHAMPIGNONS DE PARIS
- 50 CL DE BEAUJOLAIS NOUVEAU
- 1 C À S DE FARINE
- 25 CL VINAIGRE BLANC
- 40 G BEURRE
- SEL, POIVRE
- 1 BOUQUET GARNI
- 1 C. À SOUPE SUCRE EN POUDRE
- CROÛTONS DE PAIN

ETAPE 3

AVANT DE SERVIR FAIRE REVENIR LES CROÛTONS DANS UN PEU D'HUILE OU DE BEURRE (VERSION LIGHT, LES FAIRE GRILLER AU FOUR) ET LES GRATTER LÉGÈREMENT AVEC DE L'AIL.

JUSTE AVANT DE PASSER À TABLE, FAITES Pocher LES OEUFS DANS UNE GRANDE CASSEROLE D'EAU FRÉMISSANTE LÉGÈREMENT VINAIGRÉE PENDANT 3 MINUTES. DANS UNE ASSIETTE, DÉPOSEZ LES CROÛTONS, LES OEUFS Pochés, DESSUS, NAPPER DE SAUCE. DÉGUSTEZ BIEN CHAUD!

Recette
proposée par



HUGUIER FRÈRES
VIANDES DE TERROIRS

