



Semaine de L'Œuf
Du 6 au 13 octobre 2017

PETITE COCOTTE D'ŒUFS EN MEURETTE A LA BOURGUIGNONNE

Ingrédients : Pour 8 personnes

- 8 œufs bien frais
- 50 gr d'oignons grelots
- 60 gr de lard fumé
- 60 gr de champignons de Paris
- 80 cl de sauce bourguignonne
- Persil haché
- ¼ de baguette
- 1 gousse d'ail
- Sel et Poivre du moulin



Préparation :

Préparation des courgettes

- ☞ Pocher les œufs dans de l'eau bouillante vinaigrée
Les refroidir, les ébarber et réserver
- ☞ Glacer les oignons à brun
Tailler en gros dès le lard et le blanchir
- ☞ Laver et couper les champignons en gros dès, et les cuire à blanc, puis égoutter.
- ☞ Faire revenir dans un filet d'huile les lardons, les champignons, ajouter les oignons, débarrasser.
- ☞ Tailler le pain en biais ajouter un filet d'huile d'olives, le faire dorer au four le frotter à l'ail.
- ☞ Mettre dans une cocotte la sauce bourguignonne, la garniture, faire chauffer.
- ☞ A ébullition incorporer les œufs pochés, laisser mijoter pendant 30 secondes.
- ☞ Ajouter le croûton et le persil haché.
- ☞ Servir bien chaud

Remarque :

- ☞ Conseil Vins : Beaune 1^{er} Crû Maison Bouchard



Chef Eddy ZOUARI
Le Laumière
4 rue Petit - 75019 Paris