



ŒUF EN MOEURETTE

Ingrédients pour 2 personnes

- 4 beaux œufs de ferme
- 1 morceau de poitrine de porc fumé
- 1 botte de petits oignons
- Quelques champignons de Paris pourquoi pas des girolles

Pour la sauce

- 15 cl de cuisson d'un paleron de bœuf ou cuisson d'un bourguignon



Préparation

Émincer les oignons, les champignons, et hacher l'ail.

Faire dorer les champignons avec une noisette de beurre dans une poêle.

A côté, faire revenir la poitrine. Cuire les petits oignons, puis glacer à blond.

Ajouter le vin et le bouillon, puis les champignons, l'ail.

Réduite, 45 minutes environ, la sauce au vin rouge en ajoutant sur la fin un miroir de cassis et finir au beurre.

Ajuster l'assaisonnement, sel et poivre.

La sauce doit devenir onctueuse.

Avant de service, faire revenir les croutons dans un peu de beurre et les gratter légèrement avec de l'ail.

Juste avant de passer à table, faites pocher les œufs extra frais dans une grande casserole d'eau frémissante vinaigrée,

Le dressage

Dresser le tout dans un joli récipient,

Mettre les deux œufs, ajouter la fricassée de petits oignons, les lardons et les champignons.

Saucer généreusement, ajouter un petit toast à l'envoie et parsemer de ciboulette fraîche.



Chef Marc Henry VERGÉ
Bertrand Restauration