



ŒUF MEURETTE ET TOAST DE PAIN

Ingrédients : pour 4 personnes

4 œufs
80 gr de lardons fumés
1 oignon
20 gr de beurre
200 gr de champignons de Paris
Sel
Poivre
1 feuille de laurier
1 branche de thym
½ litre de vin rouge de Bourgogne
2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
4 tranches de pain de mie
Cerfeuil



Instructions :

Éplucher et émincer finement l'oignon.

Laver et éplucher 150 gr de champignons et en garder 2 pour la seconde garniture.

Faire fondre le beurre dans une cocotte et y ajouter l'oignon émincé et les lardons. Les faire revenir à feu moyen pendant 3 minutes. Ajouter la feuille de laurier et la branche de thym dans une gaze bien ficelée, puis verser le vin rouge. Laisser mijoter minimum 20 minutes, le temps que la sauce réduise environ de 2/3 tiers de hauteur. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Tailler les champignons en fines lamelles, puis les disposer sur une feuille de papier sulfurisé et enfourner pour les faire colorer à 180°C.

Prendre les tranches de pain de mie et les aplatir au rouleau à pâtisserie, puis tailler dans chaque tranche, des cercles d'environ 7 centimètres de diamètre avec un emporte-pièce. Les déposer ensuite sur une feuille de papier cuisson et enfourner à 180°C jusqu'à obtenir une jolie coloration.

Porter à ébullition une grande casserole d'eau additionnée de 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc.

Casser les œufs un à un dans des petits ramequins et les verser au fur et à mesure dans la casserole dès que l'eau arrive à un léger frémissement. Chaque œuf demande environ 3 minutes de cuisson. Retirer délicatement chaque œuf de la casserole et les mettre dans une eau glacée pour arrêter la cuisson.

Mettre la sauce et la garniture à chauffer, puis verser une larme de vin dans la sauce.

Remettre les œufs à peine 10 secondes dans une eau frémissante juste avant de servir.

Dressage

Disposer dans le fond de chaque assiette, la garniture, une petite louche de sauce au vin rouge et déposer l'œuf dans le centre de l'assiette.

Poser les fines lamelles de champignon sur les toasts de pain doré et disposer le tout délicatement sur les œufs dans chaque assiette. Ajouter une petite pluche de cerfeuil et servir immédiatement.



Chef Nicolas ROTA
Chef Consultant (45)