



ŒUF EN MEURETTE

Ingrédients pour 10 personnes

10 œufs en coquille
25 gr de beurre
250 gr de poitrine fumée entière
750 gr de champignons de Paris (bouton)
1 botte de ciboulette
250 gr d'oignons grelots frais
125 gr d'échalotes « cuisse de poulet »
¼ botte de thym
2 feuilles de laurier
½ baguette
1 litre de vin rouge
250 cl de vinaigre « cristal »
1 litre de fond de veau
75 gr de sucre en poudre
Sel et poivre



Progression

Pocher les œufs dans le vin rouge et le vinaigre cristal à court frémissment.

Faire suer les échalotes dans le beurre juste mousseux, ajouter le sucre en poudre, le thym, le laurier et déglacer au vin rouge.

Laisser réduire de moitié avant d'ajouter de fond de veau. Laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Tailler, blanchir et poêler vivement les lardons.

Glacer les oignons grelots.

Ajouter les champignons bouton en fin de cuisson

Tailler des croûtons en biseau, huiler, assaisonner puis les faire dorer au four à 140°C.

Dresser dans des assiettes creuses en parsemant au moment du service une pincée de ciboulette ciselée et quelques croûtons.



Chef Philippe BILLON
*Sous-chef La Banque de France
Paris 1^{er}*