



ŒUFS EN MEURETTE DU BERRY



Pour 4 personnes:

2 oignons émincés
2 échalotes émincées
50 cl de vin rouge
1 càc de sucre
120 g de beurre bien froid + 10 g
10l de vinaigre de vin
4 œufs
4 tranches de pain
Sel et poivre

Penser à sortir les œufs du frigo plusieurs heures ou même la veille, avant de les pocher.

Faire rôtir les tranches des pain dans un peu de beurre, et les tailler au diamètre du fond de l'assiette. A feu doux, faire fondre les oignons émincés dans un peu de beurre et les laisser compoter en les remuant de temps en temps. Réserver.

Verser le vin dans un casserole et le porter à ébullition. Baisser le feu et le laisser réduire de moitié. Ajouter les échalotes hachées et faire réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop un peu liquide, saler un peu. Réserver.

Dans une sauteuse, mettre 1 litre1/2 d'eau et le vinaigre. Porter à ébullition puis baisser le feu pour que l'eau ne soit plus que frémissante.

Casser les oeufs en les mettant chacun dans une tasse. Les verser doucement dans l'eau frémissante et les laisser pocher 2 mn.

Les sortir délicatement à l'aide d'une écumoire et les poser dans un récipient plein d'eau froide, puis après avoir enlevé les morceaux de blancs qui dépassent, les débarrasser sur un papier absorbant.

Finition:

Réchauffer l'eau de cuisson des œufs et dès qu'elle a atteint l'ébullition, après avoir coupé le feu, y remettre les œufs pour qu'ils se réchauffent sans cuire.

Poser un belle cuillerée d'oignons sur la tranche de pain.

Remettre le vin réduit sur le feu et incorporer le beurre parcelles par parcelles en tournant sans arrêt.

Poser un œuf sur le lit d'oignon et arroser de sauce au vin. Donner un tour de moulin à poivre et parsemer de ciboulette hachée.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

