

## Œufs en meurette



### **Ingrédients pour 4 personnes :**

4 œufs, 75 cl. de vin de Bourgogne rouge (passe-tout-grain ou mâcon), 100g de lardons, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 80g de beurre, 25 cl. de bouillon de volaille, 4 tranches de pain de campagne, 2 c. à soupe de vinaigre de vin, sel et poivre.

### **Préparation:**

Faire fondre les échalotes hachées 8 à 10 min. sur feu doux dans 20g de beurre, sans les colorer. Mouiller avec 50 cl. de vin et le bouillon de volaille et faire réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce.

Griller à sec les lardons 5 min. dans une poêle antiadhésive. Griller les tranches de pain, les frotter à l'ail, puis les couper en cubes.

Verser le reste du vin, le vinaigre et 1 litre d'eau dans une casserole. Porter à ébullition 5 min., puis baisser le feu.

Casser un œuf dans un ramequin, le verser délicatement dans l'eau frémissante, laisser pocher 3 à 4 min., puis retirer avec une écumoire et poser sur un papier absorbant. Procéder de la même façon avec les 3 autres œufs.

*Le secret: créer un courant circulaire avant de déposer l'œuf au milieu de la casserole...*

Saler et poivrer la sauce, la fouetter en incorporant peu à peu le reste du beurre. Verser dans des assiettes creuses. Ajouter les œufs, répartir les lardons et les cubes de pain grillé. Servir aussitôt.