VILLA MÉDICIS
Résidences Services

Recette du mois de Février

Oeuf fermier poché et sa Sauce Meurette

- INGRÉDIENTS -

- 4 œufs fermier
- 100 g de lardons fumés
- 50 g d'oignons grelots
- 8 pièces de champignons de Paris
- 1 oignon, 1 gousse d'ail
- ½ l de Pinot noir
- 2 dl de jus de veau
- 8 tranches de croutons de pain
- Persil haché, thym, sel, poivre

- RECETTE -

1 ~ Faire suer l'oignon, l'ail haché et les lardons, puis mouiller au vin rouge et ajouter le thym. Cuire 30 minutes et ajouter le jus de veau. Continuer la cuisson 15 min. Réserver.

2 ~ Dans une poêle, faire sauter les champignons et les oignons grelots.

3 ~ Dans une casserole d'eau frémissante et vinaigrée, pocher les œufs pendant 2min30.

4 ~ Dans une assiette creuse, disposer deux croutons de pains, déposer deux œufs pochés recouverts de sauce meurette et du mélange champignons et oignons. Parsemer de persil.