

Alexandra Bouwret

Seconde de cuisine au château du Clos de Vougeot

Les œufs en meurette pour maîtriser les incontournables !

INGREDIENTS

Œufs :

- 🍷 12 œufs extra frais
- 🍷 3 litres d'eau
- 🍷 50 cl de vinaigre de vin (cela fonctionne aussi avec du vinaigre blanc)

Garniture :

- 🍷 60 g de beurre
- 🍷 150 g de lardons salés
- 🍷 150 g de lardons fumés
- 🍷 30 petits oignons grelots blanchis (ou 4 oignons émincés)
- 🍷 500 g de champignons de Paris
- 🍷 15 cl de vin blanc
- 🍷 1,5 l d'eau
- 🍷 1 pincée de gros sel
- 🍷 12 pièces de croûtons à l'ail
- 🍷 20g de beurre
- 🍷 1 bouquet de persil frisé
- 🍷 15 cl de sang de porc

Sauce :

- 🍷 1 bouteille de bourgogne pinot noir
- 🍷 1 l de jus de champignons
- 🍷 150 g de nerveux de gîte
- 🍷 150 g de poitrine de veau
- 🍷 6 pilons de volaille
- 🍷 2 carottes
- 🍷 2 oignons
- 🍷 2 échalotes
- 🍷 1 poireau
- 🍷 1 tête d'ail
- 🍷 1 bouquet garni
- 🍷 1 grosse cuillère de concentré de tomate
- 🍷 2 cuillères à café de sucre
- 🍷 2 grosses cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 🍷 50 g de maïzena

DEROULE DE LA RECETTE

Garniture :

- Faire revenir les lardons dans 30 g de beurre et les réserver
- Faire revenir les oignons dans 30 g de beurre avec le sucre et laisser caraméliser
- Cuire les champignons dans l'eau et le vin blanc et le sel
- Bien garder le jus de champignons pour la sauce
- Mélanger le tout et l'incorporer à la sauce
- Équeuter le persil le laver, le hacher et conserver les tiges
- Faire colorer les croûtons au four à 210 degrés pendant 3 à 4 minutes

Sauce :

Eplucher les oignons, les carottes, les échalotes et le poireau qui seront coupés en dés de 1 cm environ à l'identique de la poitrine de veau, du nerveux de gîte.

Faire revenir avec l'huile, la viande et les pilons de volaille puis les légumes, laisser bien colorer. Verser le jus de champignons, le vin rouge, l'ail, le bouquet garni, le sel, le poivre, les tiges de persil.

Laisser mijoter entre 30 à 45 minutes.

Passer au chinois puis faire la liaison avec la maïzena, ajouter le sang, porter à ébullition et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Pochage des œufs :

Pocher les œufs dans l'eau frémissante vinaigrée pendant 2 à 3 minutes.

Dressage à la manière du château du clos de Vougeot :

Sur des assiettes (au préalable bien réchauffées au four par exemple) dresser les œufs sur les croûtons aillés, ajouter la garniture, napper de sauce et saupoudrer de persil haché.

Conseil pour pocher les œufs :

Prendre une casserole (genre cocotte-minute) remplie d'au moins 15 cm d'eau. Une fois que l'eau est frémissante, faire un tourbillon avec une écumoire et mettre les œufs, cassés un par un.

Accord parfait :

Bourgogne hautes-côtes de Nuits

Mercurey

Fixin

Beaune