

# Les Œufs en meurette

Pour 4 Personnes :

8 œufs frais  
2 gros oignons  
1 belle carotte  
1 ou 2 gousses d'ail  
1 bouteille de Vin rouge de bourgogne 13°  
1 cuillère à soupe de marc de bourgogne  
15 cl de bouillon de volaille ou de veau  
1 bouquet garni (poireau, thym, laurier, queues de persil)  
40 grammes de farine  
beurre, sucre, sel, poivre.

Garniture :

200 grammes de lardons ( fumés ou non)  
200 grammes de champignons de paris  
Une trentaine de petits oignons grelots

Dans une sauteuse ou une grosse casserole faire suer la carotte et les oignons.  
Flamber au marc de bourgogne.

Ajouter ensuite le vin, la gousse d'ail, le bouquet garni saler et poivrer.  
Laisser réduire pendant 30 minutes à feu doux.

Réaliser un roux léger ( 30 gr de beurre pour 30 gr de farine )  
Faire sauter les petits lardons à la poêle, ainsi que les champignons.  
Glacer les petits oignons dans un peu de beurre et de sucre. Réserver.

Passer le vin réduit à la passoire et y incorporer le roux froid.  
La sauce doit être onctueuse.

Pocher les œufs soit directement dans la sauce soit dans de l'eau frémissante  
additionnée d'un peu de vinaigre. Reserver au chaud.

Ajouter la garniture à la sauce. Faire chauffer quelques instants.  
Verser la sauce sur les œufs dans l'assiette de service. Décorer de croutons de pain  
frits aillés et d'un peu de persil frais.