

Notre Œuf en meurette, garniture bourguignonne

Ingrédients :

- 220gr de purée de champignons
- 200gr de crème liquide
- 75gr de blanc d'œuf
- 70gr de jaune d'œuf
- Sel, poivre
-

Instructions :

Éplucher et laver soigneusement les champignons, les couper en morceaux réguliers puis les cuire à blanc. Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement puis mixer le tout au robot, ajouter les blancs et les jaunes d'œufs. Répartir l'appareil au fond de vos assiettes creuses, recouvrir d'un papier film et cuire environ 12 minutes au four vapeur à 85°C. Une fois cuit, maintenir au chaud à 56°C

Etape 2

Sauce Meurette

Ingrédients :

- 1 belle tranche de poitrine paysanne
- 75cl de vin rouge de bourgogne
- 1 grosse échalote
- 1 petite feuille de laurier sec
- 1 petite branche de thym
- 5 grains de poivre
- 2 petites gousses d'ail
- 20g de sucre
- 10 cl de jus de veau réduit
- 70g de beurre
- Sel fin pm
- Poivre noire du moulin pm

Instructions :

Tailler l'échalote en mirepoix et la tranche de poitrine paysanne en beaux morceaux, dans une cocotte fondre la poitrine avec l'échalote et la gousse d'ail en chemise, puis ajouter le vin rouge en

3 fois, le laurier, le thym, porter à ébullition, flamber, ajouter le sucre, puis laisser cuire de moitié à petit bouillon. Ajouter le jus de rôti de veau, réduire pour obtenir une première onctuosité, passer au chinois étamine, presse, porter à nouveau à ébullition et lier au beurre, rectifier l'assaisonnement. Réserver à couvert pour ne pas que la sauce croûte.

Etape 3

Garniture bourguignonne

Ingrédients :

- 12 petits oignons nouveaux ou grelots selon la saison
- 200gr de champignons boutons
- 1 tranche de poitrine paysanne

- 6 tranches de pains de mie
- 1 gousse d'ail
- 50gr de beurre clarifié
- 3 branches de persil plat

Instructions :

Eplucher les petits oignons puis les séparer en coques.
Tailler la poitrine en très fins lardons
Nettoyer les champignons de Paris.
Cuisiner l'ensemble de ces ingrédients ensemble en conservant un peu de croquant.

Aplanir le pain de mie avec un rouleau à pâtisserie, détailler à l'aide d'un emporte pièce un disque de la taille de l'assiette creuse, puis colorer au beurre clarifié, juste à la sortie de la poêle à l'aide d'un très petit emporte pièce faite un nid d'abeille. Frotté avec la gousse d'ail préalablement blanchie

Effeuille le persil plat, puis frire les feuilles dans le beurre restant. Eponger et réserver au sec

Etape 4

Pochage des oeufs

Ingrédients :

- 75cl de vin rouge de bourgogne
- 1 petite feuille de laurier
- 1 petite branche de thym
- 20gr de sucre
- Sel fin pm
-
- 6 œufs

Instructions :

Porter le vin rouge à ébullition avec l'ensemble des ingrédients, flamber et réduire de 30%.
Casser individuellement dans des ramequins afin de vérifier la qualité parfaite du produit.
Pocher les œufs 3 minutes dans la préparation de vin rouge.
Conserver les œufs au chaud dans le four vapeur à 56°.

Etape 4

Finition

Ingrédients :

- Napper la royale de champignons avec la sauce meurette
- Poser l'œuf poché au centre
- Réparti joliment la garniture
- Poser le nid de pain de mie sur le dessus
- Repartir les pluches de persil sur le pain de mie, servir une saucière de jus à part