

La Marmite de Claude

ŒUFS EN MEURETTE A LA BEAUJOLAISE

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

8 œufs
85 g de beurre
1 morceau de sucre
2 oignons
1 gousse d'ail
thym et laurier
200g de lard maigre (4 tranches)
10cl de fond de volaille
4 tranches de pain de mie
2 clous de girofle
50g de farine
50cl de beaujolais
2cl de vinaigre blanc
1 bouquet garni
sel et poivre
persil

RECETTE

*Mettre le lard dans une casserole d'eau avec le thym, le laurier et l'oignon coupé.
Faire cuire 1h30 à partir de l'ébullition. Couper une tranche en lanières et le reste en petits dés.
Faire blondir dans 50 g de beurre.
Déposer dans les lardons: l'autre oignon, l'ail, les clous de girofle. Bien mélanger.
Lier avec la farine, ajouter le vin, le fond blanc, le sucre, le bouquet garni. Sel et poivre.
Faire cuire 25 mn.
Faire dorer les 2 faces du pain de mie avec 15 g de beurre, après avoir enlevé la croûte.
Passer la sauce au chinois, faire réchauffer, vérifier l'assaisonnement.
Monter la sauce avec le reste de beurre.
Faire revenir les lanières de lard à sec dans une poêle.
Faire bouillir de l'eau avec le vinaigre dans une grande casserole .
Casser les œufs dans des petits ramequins (un œuf à la fois) et les faire glisser doucement dans l'eau bouillante avec une écumoire, ramener le blanc de l'œuf sur lui-même.
Cuire 2mn1/2. Avec l'écumoire sortir les œufs .
Sur une assiette déposer une tranche de pain de mie coupée en deux dans la diagonale, un œuf sur chaque, les lanières de lard et la sauce.
Par dessus, rajouter un peu de persil et ouvrir un des œufs afin que le jaune coule.*

