



Association des Villes Sanctuaires en France
« Saveurs et Terroirs »
Paray-le-Monial (Bourgogne)

Les œufs en meurette

Ingrédients pour 6 personnes

12 œufs
12 rondelles de pain
300 g de lard
100 g de petits oignons
500 g de champignons de Paris
2 litres de vin rouge
1 litre de cuisson de bœuf bourguignon ou coq au vin
5 cl de vinaigre de vin
2 gousses d'ail
2 échalotes
Sel, poivre, sucre

Acte 1 : La préparation

- Préparer un roux avec 70 g de beurre et 70 g de farine
- Laver et émincer les champignons puis les cuire dix minutes, en les salant
- Couper le lard en petits morceaux et le blanchir
- Peler les oignons et les cuire dans de l'eau salée et sucrée
- Faire revenir après les avoir égouttés
- Faire frire les rondelles de pain

Acte 2 : la sauce

- Faire réduire un litre de vin de moitié avec l'ail et l'échalote finement hachés
- Saler, poivrer, sucrer
- Ajouter le bouillon et faire réduire de nouveau de moitié
- Lier avec le roux froid

Acte 3 : les œufs

- Faire flamber le vinaigre et le vin qui reste dans une sauteuse
- Casser les œufs dans votre cuisson qui frémit et les cuire 1 min 30

Dernier acte

- Disposer les œufs sur les croûtons et la garniture puis napper avec la sauce

Bon appétit !