

Les Œufs en Meurette

Spécialité bourguignonne qui accommode certains plats, avec du vin rouge.

Si "Meurette" dérive de l'ancien français "muire" qui signifie saumure, l'origine de l'œuf en meurette est liée à celle du bœuf bourguignon. Le bœuf bourguignon constituait fréquemment le plat principal du repas de midi. Réchauffé, il est encore meilleur. Mais comment utiliser les restes lorsque tous les morceaux de viande ont disparu? Tout simplement au repas d'un soir, en y cassant quelques œufs que l'on fera pocher !



Ingrédients pour 8 personnes, recette gastronomique :

Plat de côte:	0,5 kg	Huile (tournesol):	0,1 l
Jarret de bœuf:	0,5 kg	Beurre:	100 g
Carottes:	200 g	Vin rouge (tanique):	5 l
Gros oignons:	200 g	Sucre :	200 g
Ail:	1 tête	Farine :	30 g
Laurier:	1 feuille	Œufs plein air :	16
Lard fumé:	200 g	Concentré de tomate:	10 g
Champignons de Paris:	4 pièces	Baguette de pain	1/2
Persil:	1 botte	Vinaigre :	0,2 l

Difficulté : demande de l'organisation et du temps (idéalement, à faire sur 2 jours).

SAUCE

- Couper en gros morceaux le plat de côte et le jarret de bœuf.
- Préparer la marinade avec les carottes, les gros oignons préalablement coupés en gros dés (grosse brunoise), 4 gousses d'ail écrasées, une feuille de laurier, du thym et 1 litre de vin rouge.
- Mettre la viande à mariner, pendant 24 à 48 heures.
- Après 24 à 48heures, égoutter la viande et la garniture aromatique.
- Mettre une poêle à chauffer avec un peu d'huile et colorer les morceaux de viande.
- Ajouter la garniture aromatique et laisser suer les légumes (pour qu'ils rejettent leur eau de végétation).
- Ajouter le concentré de tomate. -Assaisonner.
- Ajouter la farine et la laisser colorer.
- Verser le vin de marinade sur cette viande, ail et laurier.

- Verser le tout dans une cocotte en déglaçant bien tous les sucs (particules de la poêle) et mettre à cuire pendant 3 heures au four à 160°C
- Dans le même temps (pendant 1h à 1h30), mettre à réduire 2 litres de vin rouge avec 200g de sucre jusqu'à obtenir un sirop onctueux, qui sera ajouté à la sauce, à la fin.

GARNITURE

- Couper les champignons préalablement lavés, en petits morceaux de la taille des oignons sauce.
- Dans une casserole, mettre les oignons sauce épluchés, de l'eau à hauteur, du beurre, du sucre, du sel et du poivre et mettre le tout à cuire tranquillement, de manière à obtenir la cuisson des oignons et la réduction de la cuisson pour avoir un caramel au fond où l'on fera rouler les petits oignons.
- Couper les lardons et les faire sauter à l'huile jusqu'à obtenir une légère coloration, puis ajouter les champignons et à la fin, les oignons glacés.
- Débarrasser cette garniture. Dégraisser la poêle et déglacer avec une louche de sauce.
- Faire chauffer dans une casserole, le restant du vin, pour en faire le vin de pochage.

CROUTONS

- Tailler des croûtons, les frire ou les colorer à l'huile dans une poêle.
- Frotter les croûtons à l'ail.

POCHAGE DES OEUFS

- Quand le vin de pochage est bien chaud, le flamber, puis ajouter du vinaigre.
- Pocher les œufs dans le vin. Les laisser cuire 2 à 3 mn puis les retirer en les mettant dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson.

FINITION

- Hacher le persil finement.
- Continuer la sauce meurette, en sortant la cocotte du four.
- Passer le contenu de la cocotte à la passoire pour récupérer la sauce. (Utiliser la viande pour une autre recette).
- Mettre la sauce à réduire, puis ajouter le sirop-caramel de vin rouge préalablement obtenu.
- Chauffer la sauce puis la goûter. Elle doit avoir un juste équilibre entre le goût du bœuf et le goût du vin et entre l'acidité de la sauce et le sucre de la réduction du vin rouge sucré. Si la liaison n'est pas satisfaisante, rectifier avec un peu de maïzena.
- Chauffer la garniture.
- Mettre les œufs égouttés sur les croûtons puis les passer au four à 180°C durant 3 à 4 mn.
- Porter la sauce meurette à ébullition.

DRESSAGE

- Dans une assiette creuse déposer les croûtons avec l'œuf, parsemer de garniture puis recouvrir le tout de sauce meurette et enfin, saupoudrer d'un peu de persil haché.