

OEUFS *en meurette*

Coupe les tranches de pain de campagne en petits cubes et fais-les dorer 5 min à la poêle avec du beurre. Fais bouillir 15 cl d'eau et fais dissoudre le cube de bouillon. Épluche et cisèle finement les échalotes. Fais les blondir à feu doux 2 min sans les colorer. Ajoute les petits lardons, laisse cuir 2mn . Verse le vin et le bouillon de volaille et poursuis la cuisson encore 10 min jusqu'à ce que la préparation réduise presque de moitié. Incorpore ensuite au fouet 50 g de beurre coupé en petits morceaux. Laisse la sauce meurette au chaud.

Porte 1 litre d'eau à frémissement dans une grande casserole, ajoute le vinaigre. Casse les œufs dans un bol et dépose-les délicatement dans la casserole. Fais-le pocher 3 min. À l'aide d'une écumoire retire l'œuf et laisse-le s'égoutter sur une feuille de papier absorbant. Répète l'opération pour les œufs restants. Dans des petits plats creux individuels, dispose un œuf poché, verse un peu de sauce meurette bien chaude par-dessus et parsème de quelques cubes de pain grillé. Déguste aussitôt. Parsème de persil ou de cerfeuil haché.

INGRÉDIENTS 4 Personnes :

465

- 4 œufs extra-frais
- 2 échalotes
- 100 g de petits lardons
- 30 cl de vin rouge corsé
- 80 g de beurre
- 2 tranches de pain de campagne rassis
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 c. à s. de vinaigre de vin
- Sel, Poivre

