



## Oeuf en meurette de Bruno Brangea L'Oeuf meurette « des halles »

Recette pour 6 personnes

### **Ingrédients**

*Pour les œufs*

- 12 œufs de poule fermier
- Vin rouge de Bourgogne
- Vinaigre de vin rouge

*Pour la garniture meurette*

- 150 g de champignons de Paris bouton
- 9 échalotes grises
- 100 g de lard paysan au poivre
- 18 belles pluches de persil frit
- vinaigre de vin
- 2 branches de thym
- 40 g de beurre

*Pour la purée soubise*

- 2 oignons jaunes d'Auxonne
- Fond blanc de volaille
- 10 g de beurre

*Pour les croûtons dorés*

- 6 tranches très fines de pain de campagne
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 40 g de beurre clarifié

*Pour la sauce meurette*

- 50 g de parures de lard paysan

- 500 g de parures de bœuf
- 1 échalote
- ½ oignon
- 50 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de thym
- 10 g de poivre en grains
- 50 cl de vin rouge de Bourgogne
- 1 L de jus de bœuf
- Sel
- Huile d'olive

*Pour la finition de la sauce*

- Vinaigre de vin rouge
- 40 g de beurre
- Poivre mignonette

### **Préparation de la garniture meurette**

1. Couper 18 beaux morceaux de lard. Laver rapidement les champignons et les sécher. Eplucher les petites échalotes grises.
2. Faire fondre 20 g de beurre dans un petit sautoir, ajouter les échalotes, le thym et le laurier, mettre le couvercle et cuire à court mouillement, les caraméliser et déglacer au vinaigre de vin, débarrasser et réserver.
3. Dans un sautoir, faire fondre le beurre et colorer les lardons, ajouter les champignons, le thym et le laurier. Faire cuire à couvert. Au terme de la cuisson, réserver la garniture au chaud.

### **Soubise**

1. Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre et faire suer les oignons assaisonnés de sel, sans coloration, mouiller avec le fond blanc et cuire à couvert à feu doux en remuant souvent.
2. Quand les oignons sont fondants, retirer le couvercle et réduire le jus, mixer le tout, rectifier l'assaisonnement et le filtrer au chinois étamine. La consistance est celle d'une purée.

### **Préparation de la sauce meurette**

1. Verser le vin dans un russe, réduire de moitié.
2. Couper les parures de bœuf en morceaux de 4 x4 cm environ.
3. Eplucher, laver et couper l'oignon en quatre et l'échalote en rouelles.
4. Claquer les gousses d'ail. Dans une cocotte, chauffer un filet d'huile d'olive.
5. Ajouter la viande et faire rissoler jusqu'à ce qu'elle soit bien colorée. Ajouter les parures de lard, le beurre, l'oignon, l'échalote et les gousses d'ail.
6. Baisser le feu et terminer de colorer doucement sans les brûler.
7. Dégraisser la cocotte au maximum.

8. Déglacer en trois fois avec le vin rouge. Réduire. Mouiller avec le jus de bœuf. Ajouter le thym et le Poivre noir, cuire doucement pendant 1h15 environ.
9. Verser le contenu de la cocotte dans une grande passoire et laisser égoutter 5 minutes. Passer le jus au chinois. Refroidir rapidement en cellule. Réserver au frais.

### **Œufs pochés**

1. Casser les œufs un à un dans différents ramequins puis les verser un à un dans une casserole de vin rouge frémissant vinaigré.
2. Laisser cuire 2/3 min en les enroulant sur eux-mêmes. Contrôler la cuisson à la pression du doigt. Egoutter les œufs, les parer, les déposer sur du papier absorbant.
3. Les maintenir au chaud à 55° C dans le vin rouge.

### **Pain au levain doré**

1. Couper 6 tranches de pain au levain. Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle avec l'ail claqué et le thym et faire dorer les lamelles de pain des deux côtés.
2. Les égoutter sur du papier absorbant et les assaisonner de sel.

### **Dressage**

1. Chauffer la sauce meurette, ajouter le poivre mignonette, la monter au beurre froid, rectifier l'assaisonnement et aciduler avec le vinaigre. Passer le jus au chinois. Maintenir au chaud.
2. Dans des assiettes creuses, dresser dans le fond, la garniture puis déposer les œufs pochés dessus et napper généreusement de sauce. Ajouter une pincée de poivre mignonette et disposer par-dessus le pain au levain doré et les pluches de persil croustillant.