

Oeufs pochés à la bourguignonne

Faire bouillir dans un sautoir 1/2 litre de vin rouge et y faire pocher les oeufs. Les égoutter, et réduire le vin que l'on aura assaisonné et aromatisé. Quand il est bien réduit, pour napper les oeufs le lier avec 50g de beurre travaillé avec une forte pincée de farine, de façon à obtenir une sauce crémeuse; la retirer du feu et remettre encore un bon morceau de beurre fini et un peu de caramel pour donner une teinte franchement brune. Dresser les oeufs sur croûtons de pain frittés et les napper avec la sauce. Ajouter des champignons dans cette sauce.

Oeufs en marmite

Pour 4 personnes

8 oeufs

pour la marmite

1 carotte très finement hachée

1 oignon très

1 bouquet garni (persil, thym, laurier)

1 cuillère à soupe de beurre si nécessaire

4 gousses d'ail écrasées

3/4 de bouteille de vin de Bourgogne rouge

pour la sauce

50g de lard gras coupé en petits dés

1 tasse de bon bouillon de volaille ou de viande

pour le beurre manié

1 cuillère à soupe de beurre

1

farine

pour garnir

100g de lard maigre frais, coupé en lardons, sautés dans

2 cuillères à soupe de beurre.

100g. de champignons sautés dans 2 cuillères à soupe de

beurre

Sel, poivre, filet de citron

8 tranches de pain baguette pour faire 8 croûtons dorés au

beurre et frottés à l'ail.

2 cuillères à soupe de persil très finement haché.
1 petite cocotte ^{en fonte} émaillée ou 1 petite sauteuse en cuivre
1 plat rond en métal supportant le feu et suffisamment creux pour y pocher les œufs.

Sauce Meurette

Dans une sauteuse, faire fondre le lard gras et faire suer la Moutarde dans ce lard fondu, ajoutant un peu de beurre si nécessaire, mettre le bouquet garni et laisser étuver à couvert pendant 10 minutes en mélangeant, puis mouiller avec le vin, faire prendre l'ébullition, ajouter le bouillon, l'ail et cuire 20 minutes sur feu assez vif.

Passer le bouillon au tamis fin (en pressant un peu) sur les légumes dans le plat creux indiqué. Lier avec le beurre farine écrasés ensemble à la fourchette, battre la sauce et en rectifier l'assaisonnement.

Cuisson des œufs.

Sur le feu très très modéré, laisser freiner la sauce et casser les œufs (au ras de la sauce) directement dans le plat et faire pocher dans la sauce sans qu'ils se touchent. 4 minutes de cuisson environ, le jaune doit rester très moelleux.

Garnir avec les lardons et les champignons et entourer le plat avec les croutons réchauffés, saupoudrer de persil.

Les œufs pochés

œufs très frais

Faire bouillir de l'eau assez vinaigrée dans un sautoir sans la saler, casser un œuf dans une assiette, semer une pincée de sel sur le jaune et le faire glisser rapidement dans l'eau. Ne pas mettre trop d'œufs à la fois. Quand l'eau recommence à bouillir, retirer la casserole du feu et laisser pocher les œufs sans ébullition pendant 2 à 3 minutes suivant grosseur et la façon de les servir. Aussitôt à point les enlever avec l'écumoire et les plonger dans de l'eau froide ou chaude suivant le cas pour les rincer et ôter le goût de vinaigre.