

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



ŒUFS EN MEURETTE À LA BOURGUIGNONNE

ACCOMPAGNÉ DE SON BOURGOGNE
PASSETOUTGRAIN

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas



NICOLAS

EPMT
ÉCOLE DE PARIS
DES MÉTIERS DE LA TABLE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 1h
Cuisson : 45 min

Niveau : Moyen
Budget : Moyen

POUR 8 PERSONNES

- Vin rouge : 10cl
- Thym, laurier
- Farine : 100g
- Huile d'arachide : 5cl
- Sel fin, poivre moulu, sucre
- Fond Brun : 200cl
- Pain de mie : 8 tranches
- Carottes, oignons, persil : 50g
- Champignons de Paris, oignons grelots : 250g
- Bouquet garni : 1 pièce
- Beurre : 100g
- Œufs extra frais : 16
- Poitrine de porc : 250g

• Réserver les œufs au frais. Les pocher dans le vin rouge, les disposer sur une plaque et les refroidir au réfrigérateur. Les ébarber et les réserver au frais. Réduire le vin rouge de moitié.

• Réaliser un fond brun de veau, le laisser réduire avec une garniture aromatique pour obtenir un glace de viande.
• Mélanger le fond avec le vin rouge réduit, laisser réduire de 1/3 et réaliser une liaison avec un beurre manié (beurre et farine à froid), vérifier l'assaisonnement, la consistance et la couleur de la sauce, avant de réserver au chaud en bain marie.

• Eplucher, laver, escaloper les champignons et les sauter au beurre. Eplucher les petits oignons et les glacer à brun.
• Découper, détailler la poitrine en lardons, les blanchir et les sauter au beurre.
• Réaliser des croûtons en forme de cœur.

• Remettre la garniture en température.
• Remettre les œufs en température dans une chauffante de vin rouge, disposer dans les assiettes, disposer la garniture dessus, napper avec la sauce et décorer de persil haché. Placer les croûtons sur le plat et servir bien chaud.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE PASSETOUTGRAIN, LUPÉ-CHOLET 2015

AOP BOURGOGNE
Nez ouvert sur des notes de cerise griotte, de kirsch et de poivre noir. Finale vineuse et fruitée, belle persistance.

Pourquoi cette alliance ?
En bouche la rondeur compense l'acidité du plat et le salé de la cuisson.



Le petit plus de...

Julie Hernandez apprentie en première année de BTS Option B Génie Culinaire et arts de la table (EPMT).

« Pocher les œufs dans de l'eau bouillante et du vinaigre blanc, permettra une réussite de la présentation. Il ne restera plus qu'à réchauffer 1 à 2 minutes dans du vin rouge chaud avant de servir. »