

# Oeufs en meurette

## à la bourguignonne

8 œufs

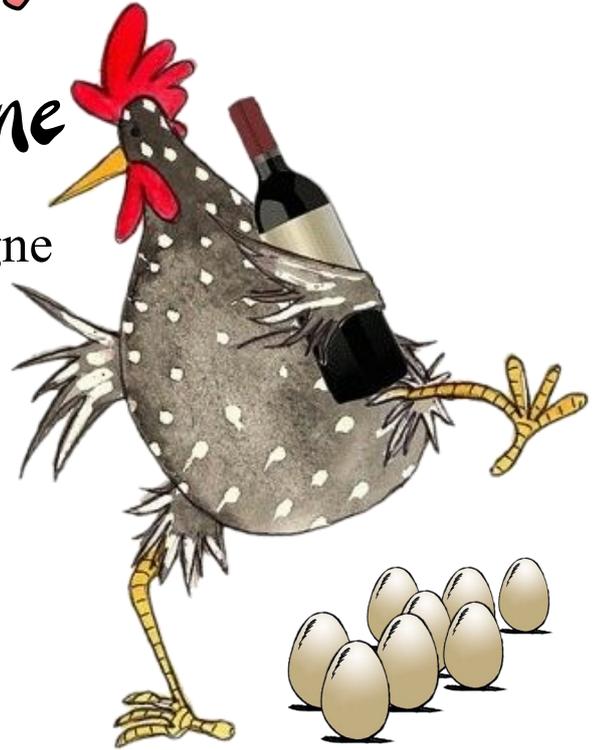
1 bouteille de vin rouge de Bourgogne

1 oignon, 3 gousses d'ail

Lardons, champignons

Farine

Bouquet garni, sel, poivre



Faire revenir dans du beurre oignons, ail écrasé, lardons et champignons émincés.

Ajouter une cuillère à soupe de farine, mélanger (*singer*).

Ajouter le vin, le bouquet garni ( on peut flamber dès la reprise de l'ébullition ).

Faire réduire de moitié, saler, poivrer, ajouter un peu d'eau ou de fond de veau si possible et laisser mijoter.

Mettre les œufs à température ambiante (*très important*).

Porter à ébullition de l'eau légèrement vinaigrée, réduire la température puis y pocher les œufs.

Dresser œufs et meurette, le tout accompagné de croutons bien dorés.

# Bon appétit!