



Ingrédients

Crème de Cassis de Dijon 20%	15 g
oeuf	2
beurre	15 g
farine de blé	10 g
vin rouge	50 cl
carotte	1
oignon jaune	1
échalote	1
ail	3 gousses
lard fumé	40 g
graisse de canard	15 g
bouquet garni (thym, laurier)	1
persil plat	20 g
tranches de pain	3
chocolat noir	5 g

huile de colza
Sel et Poivre
vinaigre de pinot noir

10 g miel d'acacia
10 g
1 pincée
15 g



Oeuf meurette au cassis

Les étapes

Sauce Meurette

- Nettoyer et couper les légumes et le lard.
- Dans un fait-tout faire revenir l'ail (en garder un peu pour les croûtons), l'oignon, l'échalote dans le beurre et la graisse de canard avec le miel.
- A coloration ajouter le lard, la carotte et les champignons. Puis ajouter la farine et mélanger.
- Ajouter le thym, le laurier et le vin. Laisser mijoter environ 30 minutes.
- Ajouter le chocolat, le persil, la crème de cassis et laisser mijoter encore 5 min. Saler et poivrer après réduction du bouillon selon votre convenance.

Œufs pochés

- Sortir les œufs à température ambiante et les casser dans le vinaigre dans 2 ramequins différents.
- Dans une casserole faire chauffer de l'eau et pocher les œufs.

Les croûtons

- Frotter le pain à l'ail et le faire griller au four avec de l'huile de colza.

Dresser dans une assiette creuse la sauce, puis les croutons, les œufs et ajouter de nouveau de la sauce.

Pour la décoration, vous pouvez faire comme Sandy avec

Une Tuile de pain au charbon et farine de sarrasin de la #fermedebrully

Quelques Pickles de navets colorés au vinaigre de cassis de @nectarsdebourgogne

Quelques Légumes glacés au beurre de @fromagerie.lehmann et miel d'acacia du @lerucherdevicetpaulochon

De l'Ail et des oignons frits de @earl_le_breuil

Du Persil plat frit de #lejardindelhêtre

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr