

# OEUF MEURETTE AU CASSIS

## INGRÉDIENTS

*Pour 1 portion(s)*

| | |
|---|---|
| oeuf | **2 cl** |
| beurre | **15 g** |
| farine de blé | **10 g** |
| vin rouge | **50 cl** |
| carotte | **1 cl** |
| oignon jaune | **1 cl** |
| échalote | **1 cl** |
| ail | **3** |
| lard fumé | **40 g** |
| graisse de canard | **15 g** |
| bouquet garni (thym, laurier) | **1 cl** |
| persil plat | **20 g** |
| tranches de pain | **3 cl** |
| chocolat noir | **5 g** |
| miel d'acacia | **10 g** |
| huile de colza | **10 g** |
| Sel et Poivre | **1 pincée** |
| vinaigre de pinot noir | **15 g** |

## PRÉPARATION

1. Sauce Meurette
2. - Nettoyer et couper les légumes et le lard.

3. - 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.
4. - A coloration ajouter le lard, la carotte et les champignons. Puis ajouter la farine et mélanger.
5. - Ajouter le thym, le laurier et le vin. Laisser mijoter environ 30 minutes.
6. - 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.
7. Œufs pochés
8. - Sortir les œufs à température ambiante et les casser dans le vinaigre dans 2 ramequins différents.
9. - Dans une casserole faire chauffer de l'eau et pocher les œufs.
10. Les croûtons
11. - Frotter le pain à l'ail et le faire griller au four avec de l'huile de colza.
12. Dresser dans une assiette creuse la sauce, puis les croutons, les œufs et ajouter de nouveau de la sauce.
13. Pour la décoration, vous pouvez faire comme Sandy avec
14. Une Tuile de pain au charbon et farine de sarrasin de la #fermedebrully
15. Quelques Pickles de navets colorés au vinaigre de cassis de @nectarsdebourgogne
16. Quelques Légumes glacés au beurre de @fromagerie.lehmann et miel d'acacia du @lerucherdevicetpaulochon
17. De l’Ail et des oignons frits de @earl_le_breuil
18. Du Persil plat frit de #lejardindelhêtre


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.