



OEUF MEURETTE AU CASSIS

Ingrédients - 1 Pers.

- 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
- miel d'acacia - 10 g
- huile de colza - 10 g
- Sel et Poivre - 1 pincée
- vinaigre de pinot noir - 15 g

Préparation

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 croûtons, 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

Découvrez la recette de l'œuf meurette au Cassis! Un grand classique bourguignon revisité par **Sandy de Bourguigourmand**. Elle a à cœur de travailler les bons produits de Bourgogne Franche Comté. D'ailleurs, pour cette recette elle utilise uniquement des produits locaux! Quand il s'agit d'ajouter un peu de cassis, elle pense à nous! Une très belle idée d'associer de la **Crème de cassis** à la sauce au vin rouge. D'ailleurs, on avait adoré la recette du **bœuf bourguignon au cassis**. Alors on ne peut qu'aimer cette recette d'œuf meurette au Cassis!!! Psss : pour les gourmands, on vous conseille de prévoir deux œufs par personne ;)

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr