

OEUFS EN MEURETTE

Pour 4 personnes.

- 4 œufs ultra-frais,
- 1 verre de vinaigre de vin blanc,
- 1 fond de veau déshydraté,
- 50 cl de Pinot noir,
- 2 échalotes, 1 pincée d'herbes de Provence, 1 feuille de laurier,
- 1 branche de persil, 2 gousses d'ail, 1 cuillère à café d'huile de tournesol,
- 2 tranches de viande des « Grisons » émincées,
- Poivre, ciboulette.

Réhydraté le fond de veau dans 30 cl d'eau, faites revenir les échalotes émincées dans l'huile, quand elles sont colorées versez le Pinot noir.

Faites réduire les avec les herbes de Provence, le persil, le laurier et les gousses d'ail écrasées. Poivrez.

Quand le mélange a réduit de moitié, versez le fond de veau dans cette sauce, et laissez infuser pendant 1 heure. Passez au « chinois ». Versez à nouveau le bouillon dans la casserole et laissez réduire encore pendant 15 mn afin d'obtenir une sauce bien « liée ».

Pocher les œufs pendant 3 mn dans une casserole d'eau bouillante vinaigrée.

Dressez-les dans une assiette et versez la sauce.

Parsemez de ciboulette et de viande des « Grisons » émincée en lamelles.

