

Sébastien Henry

Chef du restaurant Le Biz'bro

Œuf en meurette !

INGREDIENTS

- 🍷 Œuf de ferme
- 🍷 Champignons
- 🍷 Lard fumée
- 🍷 Oignon
- 🍷 Croutons

DEROULE DE LA RECETTE

Cuire l'œuf 40 minutes à 63°C (cuisson parfaite !)

Laver les champignons, émincer le lard en petits lardons. Ciseler un oignon. Tout faire revenir dans une poêle.

Préparer la sauce ; prendre le reste d'une sauce de bœuf bourguignon que l'on lie au sang de cochon qui permet d'épaissir la sauce et de la rendre gourmande, brillante et généreuse.

Ajouter la garniture (champignons, lardons, oignon) à la sauce, bien mélanger et cuire à 85°C (pas d'ébullition sinon le sang risque de coaguler).

Ne pas écailler les œufs mais le casser directement dans la sauce et sa garniture

Servir avec des petits croûtons aillés

A déguster !