

ŒUFS EN MEURETTES



Ingrédients :
2 verres de vin rouge
3 verres d'eau
250g de lardons
2 oignons
bouquet garni
2 œufs par personne

- Faire fondre les lardons, puis faire dorer les oignons.
- Ajouter 1 cs de farine.
- Ajouter le vin chaud, l'eau chaude, le bouquet garni, le sel et le poivre.
- Laisser mijoter 1h30.
- Au moment de servir faites griller des tranches de pain, les placer sur un plat de service.
- Faire pocher les œufs dans la sauce (ou si il y en a trop dans de l'eau vinaigré mais non salé).
- Déposer les œufs sur les tranches de pain et napper de sauce chaude.