

ŒUFS EN MEURETTES A L'EPOISSES



Ingrédients :

75 cl de vin blanc sec
60 cl de bouillon de volaille
250 g de lardons
2 oignons émincés
1 gousse d'ail émincée
bouquet garni
1/2 époisses
1 cs bombée de farine
1 boîte de champignons (facultatif)
2 œufs par personne

- Faire fondre les lardons, ajouter les oignons puis l'ail et faire dorer.
- Faire chauffer le vin blanc et le flamber.
- Ajouter 1 cs de farine et poursuivre la cuisson 1 minute.
- Ajouter le vin chaud, le bouillon, le bouquet garni et le poivre (on peut ajouter à ce moment les champignons).
- Laisser mijoter 1h - 1h30 sur feu moyen, la sauce doit réduire de moitié.
- 1/4 d'heure avant de servir incorporer le fromage préalablement détaillé en gros dès.
- Au moment de servir faites griller des tranches de pain, les placer sur un plat de service.
- Faire pocher les œufs 2 à 3 minutes 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.
- Accompagner les œufs de pommes vapeur, de frites ou de pâtes fraîches.