

Œufs en meurette

Préparation : 20 mn, cuisson : 25 mn.

Pour 4 personnes.

8 œufs, 1 tranche de jambon de montagne, 4 tranches de pain de mie, 40 g de beurre.

Pour la sauce : 75 cl de vin rouge (beaujolais ou bourgogne), 1 oignon, 1/2 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 2 clous de girofle, 1 c à soupe de farine, 40 g de beurre, 1 morceau de sucre, sel, poivre.

Faire dorer l'oignon et l'ail hachés dans une poêle avec 20 g de beurre. Verser le vin. Ajouter le bouquet garni, les clous de girofle et le morceau de sucre. Laisser cuire à petite ébullition 15 mn.

Entre-temps, couper le jambon de montagne en petits dés.

Découper les tranches de pain de mie en losanges, après en avoir retiré la croûte, et les faire dorer à la poêle dans 40 g de beurre. Les égoutter et les réserver.

Filtrer le vin. Le reverser dans la sauteuse et le chauffer jusqu'à ce qu'il frémisses.

Casser les œufs dans des ramequins individuels. Les plonger un à un dans le vin. A l'aide d'une spatule, ramener le blanc sur le jaune. Laisser pocher 4 mn. Retirer les œufs. Les égoutter sur un linge et recouper les filaments qui dépassent.

Incorporer au vin 20 g de beurre malaxé avec la farine. Saler et poivrer. Laisser épaissir en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois pour éviter la formation de grumeaux.

Répartir la sauce dans quatre assiettes. Disposer deux œufs et deux losanges de pain de mie dans chacune. Parsemer des dés de jambon et servir aussitôt.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.