

Oeuf meurette, poêlée d'escargots



Les ingrédients pour 4 personnes :

4 œufs extra frais
48 escargots de Bourgogne)
150 g de petits lardons fumés
150 g de petits oignons
150 g d'épinards
150 g de petits champignons de Paris
3 échalotes hachées
50 cl d'eau
10 cl de vinaigre
10 cl de vin rouge
Cerfeuil
Beurre
Sel et poivre du moulin

Sauce au vin rouge :

1 l de vin rouge (50 cl)
50 cl de fond de veau (25 cl)
12 échalotes grises (6)
Beurre

Préparation de la sauce : faire réduire aux 3/4 le vin rouge avec les échalotes émincées. Ajouter ensuite le fond de veau et réduire de à 10-12 cl. Monter au beurre froid coupé en dés en fouettant (j'ai ajouté le beurre portion par portion jusqu'à bonne consistance et beau brillant).

Faire dorer les lardons fumés à sec dans une poêle. Cuire les oignons épluchés dans une petite casserole à l'eau, une fois les oignons tendres ajouter un peu de beurre pour les glacer. Poêler les épinards à cru au beurre. Faire de même avec les escargots en ajoutant les échalotes hachées. Couper les champignons en lamelles et les faire revenir dans un peu de beurre.

Dans une grande casserole faire bouillir l'eau avec le vinaigre et le vin rouge, laisser frémir 2 mn et pocher les œufs un par un en faisant un tourbillon avec une cuillère en bois avant de faire glisser l'œuf dans l'eau. (voir technique ICI). Égoutter les œufs pochés sur du papier absorbant.

Déposer par assiette un œuf poché sur un peu d'épinards au centre de l'assiette. Dresser les escargots tout autour. Intercaler les oignons et des lardons ainsi que des champignons. Napper d'un peu de sauce au vin rouge(2 c à s par assiette) et décorer avec du cerfeuil.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>