



# LES JOURNÉES MONDIALES DE L'ŒUF EN MEURETTE

10 - 11 octobre 2020

Château du Clos de Vougeot #meurette

## Fiche technique de la recette

Nom du chef : Bruno Brangea

Nom de la recette : L'Œuf meurette « des halles »

Ingrédients :

### Œufs :

- 12 œufs de poule fermier
- Vin rouge de bourgogne
- Vinaigre de vin rouge

### Garniture meurette :

- 150 gr de champignons de Paris bouton
- 9 pièces échalotes grises
- 100 gr lard paysans au poivre
- 18 belles pluches de persil frit
- P.M. Vinaigre de vin
- 2 branches de thym
- 40 gr beurre

### Purée soubise :

- Oignon jaune d'Œuxonne
- Fond blanc de volaille
- 10 gr beurre

### Croûtons dorés :

- 6 tranches très fines de pain de campagne
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 40 gr beurre clarifié

### **Sauce meurette :**

- 50 gr parures de lard paysan
- 500 gr parures de bœuf
- 1 pièce Echalote
- 1/2 pièce oignon
- 50 gr Beurre
- 1 gousse ail
- 1 Brin de thym
- 10 gr poivre en grains
- 50 cl vin rouge de Bourgogne
- 1 l jus de bœuf
- P.M. sel
- P.M. huile d'olive

#### **Finition sauce**

- P.M. vinaigre de vin rouge
- 40 gr beurre
- P.M. poivre mignonette

### **Réalisation**

#### **Préparation de la garniture meurette :**

**Couper 18 beaux morceaux de lard. Laver rapidement les champignons et les sécher. Eplucher les petites échalotes grises.**

**Faire fondre 20 g de beurre dans un petit sautoir, ajouter les échalotes, le thym et le laurier, mettre le couvercle et cuire à court mouillement, les caramélisées et déglacer au vinaigre de vin, débarrasser et réserver**

**Dans un autre sautoir faire fondre le beurre et colorer les lardons, ajouter les champignons, le thym et le laurier. Faire cuire à couvert. Du terme de la cuisson réserver la garniture au chaud.**

#### **Soubise :**

**Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre et faire suer les oignons assaisonner de sel, sans coloration, mouiller avec le fond blanc et cuire à couvert à feu doux en remuant souvent. Quand les oignons sont fondants, retirer le couvercle et réduire le jus, mixer le tout, rectifier l'assaisonnement et le filtrer au chinois étamine, la consistance est celle d'une purée.**

#### **Préparation de la sauce meurette :**

**Verser le vin dans un russe, réduire de moitié.**

**Couper les parures de bœuf en morceaux de 4 x 4 cm environ.**

**Eplucher, laver et couper l'oignon en quatre et l'échalote en rouelle.**

**Claquer les gousses d'ail. Dans une cocotte, chauffer un filet d'huile d'olive.**

**Ajouter la viande et faire rissoler jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Ajouter les parures de lard, le beurre, l'oignon, l'échalote et les gousses d'ail.**

**Baisser le feu et terminer de colorer doucement sans les brûler.**

**Dégraissier la cocotte au maximum.**

**Déglicer en trois fois avec le vin rouge. Réduire. Mouiller avec le jus de bœuf. Ajouter le thym et le poivre noir, cuire doucement pendant 1h15 environ.**

**Verser le contenu de la cocotte dans une grande passoire et laisser égoutter 5 minutes. Passer le jus au chinois. Refroidir rapidement en cellule.**

**Réserver au frais.**

**Œufs pochés :**

**Casser les œufs un à un dans différent ramequin puis les verser un à un dans une casserole de vin rouge frémissant vinaigrée.**

**Laisser cuire 2/3min en les enroulant sur eux même. Contrôler la cuisson à la pression du doigt. Égoutter les œufs, les parer, les déposer sur du papier absorbant.**

**Les maintenir au chaud à 55°c dans le vin rouge**

**Pain au levain dorés :**

**Coupez 6 tranches de pain au levain. Faites chauffer le beurre clarifié dans une poêle avec l'ail claqué et le thym et faites dorer les lamelles de pain des deux côtés. Égouttez-les sur du papier absorbant et assaisonnez de sel**

## **DRESSAGE**

**Chauffer la sauce meurette, ajouter le poivre mignonette, la monter au beurre froid, rectifier l'assaisonnement et acidulé avec le vinaigre. Passer le jus au chinois. Et maintenir au chaud.**

**Dans des assiettes creuses, dresser dans le fond, la garniture puis déposer les œufs pochés dessus et napper généreusement de sauce. Ajouter une pincée de poivre mignonette et disposer par-dessus le pain au levain dorés et les pluches de persil croustillant.**



