



Millebuis



LES ŒUFS EN MEURETTE, SI BOURGUIGNON!  
& BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR



## BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR

Les vignes de l'appellation Bourgogne Côte Chalonnaise se présentent sous forme d'îlots entre la Côte de Beaune au Nord et le Mâconnais au sud. Exposées est / sud-est, elles puisent dans un sol argilo-calcaire à dominante calcaire, peu profond et très caillouteux, toute la gourmandise qui caractérise notre Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir. Il révèle des arômes de griotte, de groseille et de fraise. La bouche est bien équilibrée avec des tanins soyeux. Une expression gourmande du Pinot Noir.

À servir à une température de 16 °C.



## LES ŒUFS EN MEURETTE

### INGRÉDIENTS

- 4 œufs bio
- 100 g de lard fumé
- 5 petits oignons
- 30 g de beurre
- 1/2 l de vin rouge jeune
- 1 bouquet garni
- 3 ou 4 gros champignons de Paris ou une dizaine de petits
- 1 gousse d'ail
- 2 belles tranches de pain de campagne
- 1 c. à café de féculé de maïs

Faire revenir le lard coupé en cube dans le beurre. Une fois que le gras a fondu, réserver et faire revenir les oignons émincés et l'ail dans la matière grasse restante.

Ajouter le bouquet garni et déglacer avec le vin rouge, laisser réduire 15 minutes.

Filtrer et ajouter la féculé de maïs, laisser épaissir 1 minute.

Faire cuire les œufs 3 minutes dans un filtre à café plongé dans l'eau bouillante (un filtre par œuf), les réserver.

Toaster les tranches de pain préalablement badigeonnées de beurre fondu des 2 côtés.

Dresser en disposant un œuf mollet sur chaque demi-tranche de pain, puis disposer les champignons et lardons sur le côté, et napper de sauce au vin rouge.

La recette en vidéo  
avec Hervé Cuisine  
et Alain Pierre



sur [www.millebuis.fr](http://www.millebuis.fr)

Millebuis