

OEUFS POCHÉS EN MEURETTE Sauce bourguignonne	OEUFS BROUILLÉS
<p><u>Ingrédients (6 personnes) :</u></p> <p>Oeufs extra frais 6 Eau 1 à 2 l - vinaigre 0,2 l</p> <p>Sauce : vin rouge 0,5 l - échalotes 80 gr - beurre 50 gr - fond de veau 3 dl - thym - laurier - sel - poivre - PM</p> <p>Garniture : champignons de Paris 200 gr - poitrine fumée 120 gr - oignons grelots 120 gr - pain de mie 3 tranches - huile 2,5 dl - persil 1/5 de botte - sucre 25 gr - beurre 80 gr</p> <p><u>Techniques :</u></p> <p>Pochage des oeufs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - porter à ébullition eau et vinaigre dans un récipient assez haut ; - casser les oeufs dans des ramequins ; - quand l'eau frémit, y déposer les oeufs un à un (cuire en 2 fois 3) ; maintenir l'eau à frémissement et cuire 3 minutes maxi. - refroidir dans de l'eau glacée, égoutter, ébarber, et réserver sur un papier absorbant. - au moment du dressage, remettre en T° dans l'eau frémissante salée 30 secondes. <p>Sauce bourguignonne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - suer au beurre les échalotes ciselées ; mouiller avec le vin rouge ; réduire des deux tiers; ajouter le fond de veau, bouquet garni et cuire pendant 3/4 d'heure. - passer au chinois ; monter au beurre ; rectifier assaisonnement. <p>Garniture :</p> <ul style="list-style-type: none"> -escaloper, sauter les champignons ; détailler et sauter les lardons ; glacer les petits oignons ; frire les croutons et le persil. <p>Dressage :</p> <p>Dans une assiette creuse, déposer l'oeuf, ajouter la garniture, napper de sauce et terminer avec le persil frit.</p>	<p><u>Ingrédients (4 personnes) :</u></p> <p>Oeufs 10 Beurre 40 gr Crème 1 dl Sel - poivre - PM</p> <p><u>Technique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - casser les oeufs dans une calotte , les battre à la fourchette - beurrer un récipient : bien le choisir (trop petit la cuisson sera trop longue ; trop grand, risque de coagulation trop rapide des oeufs) - verser les oeufs dans le récipient; mettre dans un bain-marie frémissant et remuer avec une spatule sans discontinuer jusqu'à coagulation des oeufs - en fin de cuisson les oeufs doivent être crémeux - terminer avec la crème et rectifier l'assaisonnement - réserver à une T° de dépassant pas 65°C <p>Garnitures diverses :</p> <p>On peut ajouter :</p> <p>Des herbes, de la tomate concassée, de la duxelle de champignons, des crevettes, des asperges, de la truffe, ...</p> <p>Dressage :</p> <p>Peut se dresser dans une verrine, une croûte en pâte feuilletée par ex.</p>