

Oeuf toqué, sabayon façon meurette

4 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de repos : 0

Temps de cuisson : 1 h

Ingrédients

- 4 oeufs
- 1 tranche de brioche
- 4 gros champignons de Paris
- 8 oignons grelots
- 1 l de vin rouge du Jura
- 25 cl de fond de boeuf lié
- 1 petit morceau de lard
- 25 g de beurre

Étapes

1. Toquer les œufs avec un toque œuf puis séparer les blancs des jaunes sans casser les coquilles. Réserver les blancs pour une autre recette. Mettre les coquilles toquées dans de l'eau chaude. Les laisser tremper 10 min avant de retirer délicatement avec votre doigt la pellicule blanche à l'intérieur. Réserver sur des coquetiers.
2. Faire réduire le vin rouge jusqu'à quasi évaporation du liquide, ajouter le fond de boeuf lié. Mélanger et filtrer. Ajouter les jaunes d'œufs dans la préparation. Mettre la sauce dans un siphon de 50 cl. Gazer à une cartouche et réserver le siphon dans un bain marie à 50°C.
3. Laver et couper en 6 les champignons, éplucher les oignons grelots, tailler des lardons dans le morceau de lard.
4. Dans une poêle bien chaude mettre une noisette de beurre et faire revenir tous les ingrédients cités plus haut. 10 minutes plus tard, ajouter une cuillère à café de sucre cassonade et un filet d'eau. Lorsque les éléments sont glacés, les débarrasser dans les œufs toqués. Prenez soin de garder 4 éléments de chaque.
5. Dans la même poêle mettre le beurre, tailler des mouillettes dans la tranche de brioche et faire colorer chaque face à feu vif.
6. Déposer sur les mouillettes un oignon, un morceau de champignon et un morceau de lardon.
7. Garnir les œufs de siphon. Déguster

Bon appétit !



@vins_du_jura



Vins du Jura

#PassionJura
#VinsduJura