

RECETTE DU CHEF

Œufs en meurette

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 œufs
- 2 échalotes
- 100g de poitrine de porc demi sel
- 75cl de vin rouge
- 25cl de bouillon de volaille
- 125g de beurre
- 4 tranches de pain de mie
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin
- 2 branches de persil plat
- Sel, poivre

1 retirer la caouane du lard et le couper en petits lardons. Eplucher et hacher finement les échalotes. Eplucher et couper la gousse d'ail dans le sens de la longueur. Effeuille le persil et le hacher finement.

2 Pour la sauce meurette : Faire fondre 30g de beurre dans un poêle a feux doux. Ajouter les échalotes hachées et les lardons. Laisser fondre sans laisser colorer pendant 10 min. Ajouter le bouillon et 50cl de vin rouge. Laisser réduire de 2/3 à feu doux. Juste avant de servir, ajouter le persil haché et incorporer au fouet le reste du beurre en pommade. Rectifier l'assaisonnement, saler et poivrer.

3 Œufs pochés : Porter à frémissement 1l d'eau, 25 cl de vin rouge et le vinaigre dans une grande casserole. Casser chaque œuf séparément dans une jatte. Déposer délicatement 1 œuf dans l'eau bouillante et laisser pocher 3-4 minutes. Retirer l'œuf et l'égoutter sur du papier absorbant. Répéter l'opération pour chaque œuf.

4 Griller les tranches de pain de mie et les frotter avec l'ail.

5 Poser 2 œufs pochés dessus les pains griller et napper les œufs avec la sauce meurette

BON APPETIT

RECETTE DU CHEF

Crème brûlée à la myrtille

Ingrédients pour 12 personnes :

- 100g de myrtilles
- 3 œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 150g de sucre
- 1l de crème
- PM : vanille
- PM : cassonade

1 Blanchir les œufs, les jaunes d'œufs, la vanille et le sucre. (Fouettez rigoureusement jusqu'à ce qu'une belle mousse se forme)

2 Ajouter la crème et bien mélanger à l'aide d'un fouet

3 Incorporer les myrtilles et mélanger.

4 Remplir 12 ramequins à crème brûlée.

5 Disposer les ramequins dans une plaque avec un fond d'eau. Cuire 30 min à 130°.

6 Une fois refroidi saupoudrer de cassonade et faire caraméliser avec un chalumeau ou à la salamandre au four.

BON APPETIT