

Oeufs en meurette, oignons doux des Cévennes

Ingrédients pour 4 personnes

8 œufs

35 cl de vin rouge à 13°

1 verre de vinaigre blanc

4 gros oignons

4 petites tranches de jambon sec du Morvan

200 g de beurre

1 dl de graisse d'oie

Sel fin, poivre du moulin

Préparation

Émincer les oignons finement. Les faire cuire dans 80 g de beurre, tout doucement jusqu'à l'obtention d'un fondant ; assaisonner de sel fin et de poivre du moulin, égoutter et réserver.

Couper les tranches de jambon sec, les frire dans une huile à 150°C pendant 1 à 2 minutes.

Faire flamber le vin et le laisser réduire doucement (sans ébullition) pour récupérer 5 cl de vin rouge, puis incorporer les 120 g de beurre à l'aide d'un fouet.

Faire chauffer de l'eau dans une casserole, puis ajouter le vinaigre.

Casser les œufs séparément dans un ramequin. Verser les œufs dans l'eau vinaigrée frémissante pendant 3 minutes, puis les retirer et les rincer 20 secondes dans une casserole d'eau chaude (afin d'enlever le goût du vinaigre). Les égoutter sur un linge.

Finition

Dresser la sauce dans une assiette tiède, disposer la compote d'oignons au milieu et le jambon frit dessus, et déposer 2 œufs pochés par personne.

