



# La recette des œufs en meurette

Par Jérémie MULLER,  
Champion du Monde 2024



## Recette pour 6 personnes

### Ingrédient pour la garniture

- 100 gr de champignons boutons
- 50 gr d'échalotes grises
- 50 gr d'oignons grelot blanc
- 50 gr d'oignons grelots rouge
- 40 gr de sucre
- 100 gr de carottes
- 100 gr de poitrine fumée taillée en lardons
- 100 gr bouillon de volaille
- 1 botte de persil plat
- 1 botte de persil
- 1 tête d'ail
- Couenne restante de la poitrine fumée et du lard de colonata taillée en dés
- 200 gr de beurre
- 6 tranches fines de pain de campagne

### Ingrédient pour la sauce

- 100 gr de consommé de bœuf réduit
- 100 gr cl de glace de viande
- 100 gr de fond brun de volaille réduit
- 1 L de vin rouge de bourgogne (de préférence un pinot noir de Bourgogne)
- 1 carotte
- 100 gr de poitrine de porc fumée
- 50 gr de lard de colonnata
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 2 Branches de thym
- 100 gr de champignons

## Préparation de la garniture

Blanchir les champignons boutons dans une eau citronnée et salé.

Mettre les échalotes grises dans un plat sur un lit de sel debout sans les éplucher puis les cuire au four 25 minutes à 180°C. Refroidir. Éplucher et couper en deux selon la taille.

Tailler les carottes en rondelles puis caraméliser à la poêle avec beurre sucre et un fond de bouillon de volaille.

Réaliser la même opération avec les oignons grelots.

Diviser le persil plat équeuter en deux. Ciselé la moitié et frire le reste.

Sauté les lardons dans l'huile.

## La sauce

Commencer par faire réduire de deux tiers un demi-litre de vin et le flamber lors de l'ébullition.

Faire revenir la poitrine de porc fumée, ajouter oignons, échalotes, le thym et les champignons sans coloration puis ajouter le reste du vin, réduire de moitié et passer. Réserver la garniture restante. Mélanger le consommé de bœuf, le fond brun de volaille, et la glace de viande avec la réduction de vin, rectifier l'assaisonnement et la liaison. Réserver.

Au moment du service, ajouter la réduction de vin à base de lard monter la sauce avec une noix de beurre.

## Les croûtons

Rôtir la tête d'ail non épluchée dans un papier aluminium avec le beurre et une branche de thym à 180°C pendant 40 minutes. Récupérer la pulpe.

Faire sauter le restant de la couenne de poitrine fumée et le lard de colonnata préalablement coupés en petits dés, ajouter le beurre et la pulpe d'ail puis faire légèrement mousser le beurre.

Badigeonner les tranches de pain avec le beurre obtenu puis cuire à 170°C sur plaque au four pendant environ 20 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration.

## La persillade

Infuser l'ail dans 100 gr d'eau légèrement salée. Refroidir.

Mixer l'infusion avec le persil équeuter et passer au chinois.

## Le service

Pocher vos œufs dans une eau frémissante légèrement vinaigrée pendant 2 minutes puis les débarrasser sur du papier absorbant.

Utiliser une seringue pour injecter délicatement le coulis de persillade dans le jaune puis replonger les œufs pendant 1 minute dans un vin frémissant.

Dresser les œufs sur la garniture et napper généreusement de sauce puis finir avec le croûton et le persil frit.