Oeuf poché à la bourguignonne

Voici une recette un peu oubliée qui fait pourtant partie des plats emblématiques de la gastronomie française: tout bon cuisinier est censé savoir la réaliser! Elle est délicieuse et malheureusement elle a disparue de la carte d'un bon nombre de restaurants ou brasseries. J'avais donc envie de lui faire honneur cette semaine…Pour un repas du soir c'est un plat exquis.

Oeuf poché à la bourguignonne

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 8 œufs **extra frais:** c'est important! Cela evite que le blanc d'oeuf se répande partout dans l'eau au moment de la cuisson.
- un peu de vinaigre blanc

Pour la sauce

- une bouteille de vin de Bourgogne
- 2 belles échalotes
- persil haché
- 2 branches de thym (frais si possible)
- une feuille de laurier
- 20 g de beurre en petits morceaux
- 4 dl de fond de veau

Pour la garniture

- trois tranches de pain de mie sans croûte
- du beurre ou encore mieux du beurre clarifié qui a la particularité de supporter des températures plus élevées que le beurre classique
- 200 g d'oignons grelots
- une pincée de sucre
- 200 g de lardons (je préfère les fumés)
- 250 g de champignons de Paris

Préparation

Démarrez par la sauce:

- Pelez et ciselez les échalotes.

Taillez l'échalote en tous petits dés

- Versez le vin dans une casserole avec les échalotes, la feuille de laurier et le thym. Faites réduire à glace (jusqu’à une consistance sirupeuse).

Versez le vin dans une casserole avec les échalotes, la feuille de laurier et le thym

Réduire à glace

- Passez la sauce au chinois.

Passez la sauce au chinois

- Ajoutez le fond de veau et faites réduire de moitié:la sauce doit être un peu épaisse. Réservez.

Ajoutez le fond de veau et faites réduire de moitié

Puis préparez la garniture:

- Lavez et coupez les champignons en morceaux.

Coupez les champignons en trois ou quatre selon leur grosseur

- Faites revenir les champignons dans une poêle avec un peu de beurre. Quand ils ont rendu toute leur eau vous pouvez alors les saler. Réservez-les.

Faites revenir les champignons dans une poêle avec un peu de beurre

- Pelez les petits oignons grelots et faites les revenir également à feu très doux dans une poêle avec du beurre, un peu d’eau et une pincée de sucre. Réservez.

Cuire les oignons avec du beurre

- Terminez avec les lardons que vous faites revenir dans une poêle et réservez-les.

Faire revenir les lardons.

- Coupez les tranches de pain de mie en cercles à l’aide d’un emporte pièce ou d’un verre et faites les revenir à la poêle avec du beurre (clarifié c’est mieux…Vous éviterez de brûler vos tranches de pain de mie). Réservez.

Coupez les tranches de pain de mie à l’aide d’un emporte pièce rond

Faites revenir le pain de mie à la poêle avec du beurre

- Hachez finement le persil.

Hachez des feuilles de persil

Il ne vous reste plus qu'à cuire les œufs (3 minutes de cuisson) et monter au beurre la sauce au vin rouge.

Cuisson des oeufs pochés

Je donne ici tous mes conseils pour réaliser des œufs pochés. Pas de photos mais une vidéo beaucoup plus parlante!

- Faites bouillir de l'eau avec une bonne cuillerée à soupe de vinaigre blanc. A ébullition baissez le feu pour obtenir juste un frémissement.
- Cassez **un œuf** dans un petit ramequin. Procédez un œuf après l'autre si vous n'avez pas l'habitude.
- Mettez le ramequin juste au-dessus de la surface de l'eau et versez l'œuf tout doucement dans l'eau pour que le blanc ne s'éparpille pas dans l'eau. Vous pouvez également utiliser une louche. Surtout ne faites pas tourbillonner votre eau…
- A l'aide d'une ou deux cuillères rabattez les bords du blanc sur le jaune pour emprisonner ce dernier.
- A l'aide d'une écumoire sortez l'œuf au bout de trois minutes de cuisson.

- Puis déposez l'oeuf sur un torchon propre et ébarbez-le si besoin (ébarber c'est enlever tous les petits morceaux qui dépassent pour obtenir un bel

œuf). Recommencez avec les autres œufs. Quand vous aurez l'habitude vous pourrez en pocher plusieurs à la fois mais au début procédez un par un…

- Mais vous me direz » Mes œufs vont être servis froids! ». Pas du tout! Juste avant de servir faites tiédir une petite quantité d'eau et replongez **HORS FEU** les œufs dedans pendant 1 minute ou deux.

replongez les œufs dedans pendant 1 minute ou deux HORS FEU

Finissez alors la sauce:

- Réunissez toute la garniture dans une petite poêle (lardons, champignons et oignons grelots); réchauffez-la et **ôtez du feu**.

Réunissez toute la garniture dans une petite poêle

- Réchauffez la sauce et **hors feu** versez les 20 g de beurre coupé en petits morceaux. Mélangez avec un fouet et versez la garniture dans la sauce: il ne reste plus qu’à dresser.

Dressage

- Déposez un cercle de pain de mie dans l’assiette. Puis placez un œuf sur le pain et nappez de sauce…Et terminez par un peu de persil haché. C’est divin.

Oeuf poché à la bourguignonne