



Les oeufs à la couille d'âne

SOURCE : WWW.BERRYPROVINCE.COM

Ingrédients

- 150g de champignons de Paris
- 150g de lardons fumés
- 4 échalotes grises
- 20g de farine
- 400ml de Châteaumeillant rouge (ou du Sancerre, Quincy, Reuilly, Menetou)
- 8 oeufs fermiers
- Thym, laurier, sel, poivre noir du moulin
- 50g de beurre
- Quelques brins de ciboulette
- 8 tranches de pain

Préparation

1. Parez les champignons en coupant leur pied. Coupez-les en grosses lamelles.
2. Faites-les revenir dans une casserole avec les lardons pendant 10 minutes à feu modéré, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Épluchez les échalotes et hachez-le finement. Ajoutez-les en fin de cuisson aux lardons et aux champignons.
4. Saupoudrez la farine dessus, mélangez bien et laissez cuire à feu modéré pendant 1min.
5. Versez le vin rouge, ajoutez le thym, le laurier et remuez vivement pour éviter la formation de grumeaux. Laissez mijoter à feu doux durant 10 minutes en remuant.
6. Pendant ce temps, portez une casserole d'eau à ébullition, puis baissez le feu pour qu'elle soit juste frémissante. Cassez un œuf dans un bol, versez-le dans une louche et plongez-la lentement dans l'eau frémissante. Lancez le minuteur pour 3 minutes. Au bout d'une vingtaine de secondes, décollez doucement l'œuf de la louche à l'aide d'une spatule et poursuivez la cuisson 2 minutes 30. Récupérez l'œuf poché avec un écumoire, disposez-le sur une grande assiette et couvrez pour maintenir au chaud. Procédez de la même façon avec les œufs restants. Vous pouvez procéder par deux pour gagner du temps.
7. Quand la sauce a réduit (elle doit être veloutée comme une crème anglaise, ni trop liquide, ni trop épaisse), ajoutez le beurre coupé en petits dés. Mélangez, salez, poivrez, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Ajoutez un voile de sucre si vous trouvez la sauce trop acidulée.
8. Toastez les tranches de pain. Répartissez deux tranches par assiette. Posez dessus les œufs, nappez-les de sauce au vin rouge. Ciselez la ciboulette et servez sans attendre.