



L'oeuf meurette « des Halles » de Bruno Brangea

L'œuf meurette « des Halles » est la recette

gagnante des deuxièmes journées mondiales de l'œuf meurette 2020. Ce plat qui figure à la carte du restaurant Champeaux les Halles à Paris a été présenté par le chef Bruno Brangea.

Ingrédients

Œufs

- 12 oeufs
- vin rouge de Bourgogne
- vinaigre de vin rouge

Garniture meurette

- 150 gr de champignons de Paris bouton
- 9 échalotes grises
- 100 gr de lard paysan au poivre
- 18 belles pluches de persil frit
- P.M. vinaigre de vin
- 2 branches de thym
- 40 gr de beurre

Purée soubise

- oignon jaune d'Auxonne
- fond blanc de volaille

Croûtons dorés

- 6 tranches très fines de pain de campagne
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 40 gr beurre clarifié

Sauce meurette

- 50 gr parures de lard paysan

- 500 gr parures de bœuf
- 1 pièce Echalote
- 1/2 pièce oignon
- 50 gr Beurre
- 1 gousse ail
- 1 Brin de thym
- 10 gr poivre en grains
- 50 cl vin rouge de Bourgogne
- 1 jus de bœuf
- M. sel
- M. huile d'olive

Finition sauce

- M. vinaigre de vin rouge
- 40 gr beurre
- M. poivre mignonette



Bruno Brangea, chef du restaurant Champeaux les Halles à Paris vient de remporter le 2ème championnat du monde de l'oeuf meurette avec cette recette

Procédure

Préparation de la garniture meurette :

Couper 18 beaux morceaux de lard. Laver rapidement les champignons et les sécher. Eplucher les petites échalotes grises.

Faire fondre 20 g de beurre dans un petit sautoir, ajouter les échalotes, le thym et le laurier, mettre le couvercle et cuire à court mouillement, les caramélisées et déglacer au vinaigre de vin, débarrasser et réserver

Dans un autre sautoir faire fondre le beurre et colorer les lardons, ajouter les champignons, le thym et le laurier. Faire cuire à couvert. Ou terme de la cuisson réserver la garniture au chaud.

Soubise :

Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre et faire suer les oignons assaisonner de sel, sans coloration, mouiller avec le fond blanc et cuire à couvert à feu doux en remuant souvent. Quand les oignons sont fondants, retirer le couvercle et réduire le jus, mixer le tout, rectifier l'assaisonnement et le filtrer au chinois étamine, la consistance est celle d'une purée.

Préparation de la sauce meurette :

Verser le vin dans un russe, réduire de moitié.

Couper les parures de bœuf en morceaux de 4 x 4 cm environ. Eplucher, laver et couper l'oignon en quatre et l'échalote en rouelle.

Claquer les gousses d'ail. Dans une cocotte, chauffer un filet d'huile d'olive.

Ajouter la viande et faire rissoler jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Ajouter les parures de lard, le beurre, l'oignon, l'échalote et les gousses d'ail.

Baisser le feu et terminer de colorer doucement sans les brûler. Dégraisser la

cocotte au maximum.

Déglacer en trois fois avec le vin rouge. Réduire. Mouiller avec le jus de bœuf. ajouter le thym et le poivre noir, cuire doucement pendant 1h15 environ.

Verser le contenu de la cocotte dans une grande passoire et laisser égoutter 5minutes. Passer le jus au chinois. Refroidir rapidement en cellule.

Réserver au frais.

Œufs pochés :

Casser les œufs un à un dans différent ramequin puis les verser un à un dans une casserole de vin rouge frémissant vinaigrée.

Laisser cuire 2/3min en les enroulant sur eux même. Contrôler la cuisson à la pression du doigt. Égoutter les œufs, les parer, les déposer sur du papier absorbant.

Les maintenir au chaud à 55°c dans le vin rouge.

Pains au levain dorés :

Coupez 6 tranches de pain au levain. Faites chauffer le beurre clarifié dans une poêle avec l'ail claqué et le thym et faites dorer les lamelles de pain des deux côtés. Égouttez-les sur du papier absorbant et assaisonnez de sel.

DRESSAGE

Chauffer la sauce meurette, ajouter le poivre mignonette, la monter au beurre froid, rectifier l'assaisonnement et acidulé avec le vinaigre. Passer le jus au chinois. Et maintenir au chaud.

Dans des assiettes creuses, dresser dans le fond, la garniture puis déposer les œufs pochés dessus et napper généreusement de sauce. ajouter une pincée de poivre mignonette et disposer par-dessus le pain au levain dorés et les pluches de persil croustillant.



L'oeuf meurette de Bruno Brangea, vainqueur du concours