Intitulé du plat	Type de plat
Œuf poché Meurette { vin rouge – lardons – champignons – oignons grelots}	Entré chaude

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
œufs	pc	4
échalotes	pc	2
Thym , laurier		pm
bourgogne	cl	75
Lard fumé (lardons)	gr	150
Huile végétale	cl	15
Champignons de paris	gr	150
jus de volaille ou veau lié	cl	30
beurre	gr	40
baguette	tr	4
persil	bt	1/2
Petits oignons	pc	32
Sucre s2		pm
Sel poivre		pm

N°	Phases techniques
1.1	Nettoyer les légumes, les apprêter Frémir 20 min en sauteuse le vin rouge avec les échalotes hachées, les queues de persil, une branche de thym, une feuille de laurier. Passer au chinois.
1.2	Casser un œuf dans un ramequin ou petite tasse. Pocher les œufs dans le vin frémissant +- 3 min
1.3	*Remarques :* Pocher dans du vin est délicat donc éventuellement pocher de façon classique dans de l'eau avec du vinaigre. Pocher les œufs légèrement sous cuits car il y a remise à température avant le dressage Les déposer sur le papier absorbant. Ebarber. Réserver au frais.
1.4	*La sauce :* Verser les 2/3 dans une sauteuse, réserver le dernier 1/3 pour la remise en température des œufs. Porter à ébullition avec le jus de volaille ou de veau lié. Réduire à la nappe. Passer au chinois. Réserver au bain marie.
1.5	*Les petits oignons (glacer à brun) :* Eplucher. Réunir en sauteuse, les petits oignons, le beurre, une pincée de sucre, ass, mouiller d'un fond d'eau. Porter à frémissement, recouvrir de papier sulfurisé troué au centre. Réserver au chaud.
1.6	*Les lardons :* Blanchir les lardons, les recouvrir d'eau froide. A feu modéré, porter l'eau à ébullition, Egoutter, refroidir les lardons. Sauter les lardons avec un peu d'huile. Les réserver sur papier absorbant au chaud. Conserver la poêle pour sauter les champignons.
1.7	*Les champignons :* Les laver rapidement sous l'eau froide. Eliminer les queues. Émincer les têtes. Sauter dans la graisse de fonte des lardons avec un peu de beurre si besoin. Réserver au chaud avec les lardons.
1.8	*Les finitions et dressage :* beurrer les tranches de baguette. Les toaster sous la salamandre ou le grill du four, réserver au chaud. Hacher le persil. Plonger les œufs dans le liquide de cuisson à peine frémissant pour les remettre à température. Les égoutter sur papier absorbant. Dresser les œufs sur assiette ou sur les tranches de baquette. Napper. Garnir avec les petits oignons glacer, les champignons, les lardons sautés, saupoudrer de persil haché à l'envoi.
1.9	
1.10	

Schéma ou dessin ou photo