

# Les Recettes du Chef au Château du Clos de Vougeot



par Olivier Walch  
pour 8 couverts

## INGREDIENTS :

16 oeufs bien frais  
1 litre de bouillon de volaille  
1 bouteille de vin de Bourgogne rouge corsé  
150 gr de poitrine de porc fumé  
150 gr de poitrine de veau  
150 gr de jarret de boeuf  
2 carottes  
1 poireau  
2 oignons  
2 échalotes  
1 bouquet garni  
1 tête d'ail  
70 gr de farine  
3 cuillères à soupe de graisse de canard  
2 cuillères à café de sucre  
1 bouquet de persil  
10 cl de sang de porc

## La garniture :

100 gr de beurre  
300 gr de lardons salés blanchis à l'eau  
40 pièces de petits oignons blanchis  
500 gr de champignons de Paris  
16 pièces de croûtons à l'ail

## LES ŒUFS EN MEURETTE VIGNERONNE

### REALISATION :

#### Confection de la sauce :

Eplucher les oignons, les carottes, les échalotes et les poireaux qui seront coupés en dés d'un centimètre environ, à l'identique de la poitrine de veau, de la poitrine de porc fumée et du jarret de boeuf. Hacher l'ail et les feuilles de persil puis conserver les tiges.

Faire revenir la viande et les légumes ensemble, laisser colorer et ajouter le sucre pour caraméliser le tout. Saupoudrer de farine puis laisser dorer. Verser le bouillon de volaille, le vin rouge, et ajouter l'ail, le bouquet garni, le sel, le poivre et les tiges de persil. Laisser mijoter entre 30 à 45 minutes. Passer au chinois, ajouter le sang, porter à ébullition et rectifier l'assaisonnement.

#### La Garniture :

Faire revenir les lardons dans 30 gr de beurre et réserver.

Faire revenir les oignons dans 30 gr de beurre avec une pincée de sucre et laisser caraméliser.



### ACCORDS PARFAITS :

Vins rouges : Maranges, Monthelie, Fixin  
A oser : Morey-Saint-Denis 1er Cru

