



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1895



CHATEAU  
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU  
GRAND CRU CLASSÉ

## Œufs en meurette à la bordelaise

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 gros œufs de préférence bio et très frais
- 1,5 l de vin rouge
- 50 g de beurre
- 40 g de farine
- 500 g de pousses d'épinards
- 100 g de champignons de Paris
- 3 tranches de pain de mie
- 1 g de poudre de charbon végétal
- 120 g d'eau
- 60 g d'huile (de pépins de raisin par exemple)
- Sel
- Poivre

### PREPARATION

#### Sauce au vin rouge et œuf poché

Verser le vin rouge dans une casserole, le faire frémir.

Casser les œufs dans des ramequins individuels, les verser dans le vin rouge frémissant et laisser pocher pendant 3 minutes.

Réserver sur un papier absorbant à température ambiante.

Laisser frémir le vin rouge jusqu'à réduction de moitié.

Pendant ce temps, réaliser un roux avec 20 g de beurre et 20 g de farine : lier le vin réduit avec le roux que vous venez de réaliser, pour obtenir une sauce à la consistance voulue.

Saler et poivrer à votre convenance.



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1895



CHATEAU  
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU  
GRAND CRU CLASSÉ

## Croûtons

Tailler les tranches de pain de mie en petit dés de 1 cm sur 1 cm, les cuire dans un beurre moussieux pour obtenir des croûtons.

Une fois les croûtons bien colorés et croustillants, les mettre de côté dans une assiette et garder le beurre pour cuire les épinards.

## Epinards et champignons

Ajouter les épinards au beurre, laisser cuire.

Tailler les champignons en tranches très fines, à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau très tranchant.

## Tuile dentelle

Mettre dans un petit saladier : 120 g d'eau, 60 g d'huile de pépins de raisin, 1 g de poudre de charbon et 20 g de farine, bien mélanger le tout et mettre à cuire dans une poêle bien chaude et sans matière grasse.

Laisser cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une belle dentelle noire et croustillante.

## Dressage à l'assiette

Mettre la sauce au fond de l'assiette et ajouter les épinards au centre.

Ajouter l'œuf poché par-dessus les épinards, dresser les croûtons et les champignons en tranches fines tout autour sur la sauce.

Recouvrir l'œuf avec la tuile dentelle.



## LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1895



## CHATEAU CHAUVIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU  
GRAND CRU CLASSÉ

### ACCORD METS ET VINS

Pour accompagner ce plat, nous vous conseillons d'ouvrir une bouteille de Folie de Chauvin 2016.

Ce délicieux vin fruité et frais complétera parfaitement la texture de ce plat.

Température de service : 18 à 20 °C

