

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Œufs mollets meurette



[mag30 grandmere](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **15 min**

### Ingrédients

**Pour 4 personnes**

- 4 œufs
- 100 g de champignons
- 100 g de lardons
- 100 g de carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 75 cl de vin rouge

- 80 g de farine de châtaigne

1. Émincez l'oignon et les champignons puis hachez l'ail.
2. Coupez la carotte en petit dés.
3. Faites dorer les lardons dans une poêle. Ajoutez les oignons, les champignons et la carotte. Faites dorer.
4. Saupoudrez la farine et remuez jusqu'à ce qu'elle dore très légèrement.
5. Ajoutez le vin et le bouquet garni puis salez et poivrez.
6. Laissez réduire à feu très doux pendant 45 minutes. La sauce doit devenir onctueuse.
7. Juste avant de passer à table remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
8. Faites cuire les œufs sur le tamis du Vitaliseur pendant 6 minutes.
9. Écalez-les.
10. Dans chaque assiette déposez la garniture, 1 œuf puis la sauce.

*Cette recette est issue du premier magazine de l'année 2021 : #30 spécial recettes de grands-mères !*

*Astuce du chef Arnaud Tabarec : Vous pouvez finir la présentation de ce plat en ajoutant des chips de pain sans gluten légèrement frottées à l'ail. Vous pouvez rectifier l'acidité de la sauce avec 1 pincée de sucre de coco.*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram