

Domaine et Chai de Vinification
Tél : 03 86 42 42 05 – Fax : 03 86 42 48 56
chateau@chablisdefaix.com

Boutique & Cave Le Monde du Vin
Tél – Fax : 03 86 42 14 44
caveau@chablisdefaix.com



Restaurant La Cuisine au Vin
Tél - Fax 03 86 18 98 52
lacuisineauvin@chablisdefaix.com

Hôtel-Restaurant du soir Aux Lys de Chablis
Tél : 03 86 42 49 20 - Fax : 03 86 42 80 04
hotel-lys@hotel-lys-chablis.com

OEUFS EN MEURETTE :

RECETTE POUR 4 PERSONNES (famille DEFAIX)

Ingrédients : 8 œufs frais

1/2 l de Bourgogne Rouge d'Etienne DEFAIX

1/2 oignon, une échalote, 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)

Sel, poivre, pincée de sucre

8 tranches de pain de mie rond

150 Gr de beurre

- Faire un court bouillon avec vin rouge, oignons, échalottes, bouquet garni, sel, poivre, sucre.
- Faire bouillir vivement jusqu'à réduction de moitié et passer au chinois.
- Dans ce court bouillon, pocher les œufs et les maintenir dans un plat au chaud.
- Ajouter au reste de la cuisson 25 à 30 gr de beurre manié (15 gr de beurre, 20 gr de farine), en remuant bien au fouet pour bien assurer la liaison et laisser bouillir quelques minutes.
- Passer au chinois et ajouter le beurre restant en fouettant hors du feu.
- Dresser les œufs sur les croûtons de pain de mie frits au beurre et napper de la sauce.

A marier avec : Accompagner d'un Bourgogne Rouge Daniel-Etienne DEFAIX