



LA RECETTE DE L'ŒUF EN MEURETTE DU CHEF EDGAR TRUDEAU-FERRIN CHAMPION DU MONDE 2025 DE L'ŒUF EN MEURETTE

RECETTE POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour le jus bourguignon

- > 1 kg de paleron de bœuf
- > 200gr. d'oignons
- > 100gr. d'échalotes
- > 200gr. de champignons de Paris
- > 100gr. de carottes
- > 100gr. de céleris
- > 100gr. de poireaux
- > 8 gousses d'ail
- > 1 bouquet garni
- > 2 litres de vin rouge de Bourgogne
- > 30gr. de miel

Pour le miroir au vin rouge

- > 3 litres de vin rouge de Bourgogne
- > 30gr. de miel

PRÉPARATION

1. Pour le jus bourguignon

- > Couper le paleron et le pied de veau en cubes réguliers de 2cm³
- > Faire colorer le bœuf uniformément en ajoutant un petit morceau de beurre
- > Tailler la garniture aromatique en petite mirepoix
- > Décanter la viande colorée puis ajouter la garniture et faire suer
- > Remettre les morceaux de bœuf puis déglacer avec la moitié du vin
- > Faire réduire à sec pour repincer les sucs
- > Déglacer une 2^{ème} fois avec le reste du vin
- > Réduire de moitié et mouiller à hauteur avec de l'eau
- > Ajouter le pied de veau
- > Faire cuire pendant environ 3 heures

2. Pour le miroir au vin rouge

- > Dans un sautoir faire réduire le vin et le miel à 80% sans aucune ébullition

3. Pour le ragoût

- > Tailler la poitrine fumée en lardons et faire colorer au sautoir

Pour le ragoût

- > lard fumé
- > échalotes
- > champignons boutons
- > bouquet garni

Pour le pétale

- > 400gr. d'échalote olivette
- > 150 ml pour le vin rouge miroir

Pour les croûtons

- > 1 pain de mie
- > 150 ml de beurre clarifié

Pour la purée de persil

- > 4 bottes de persil

- > Tailler les échalotes en petits dès et faire suer avec le lard
- > Tourner les champignons boutons et ajouter au sautoir
- > Ajouter le bouquet garni et déglacer avec la sauce meurette
- > Faire mijoter tout doucement pendant environ 10 min

4. Pour le pétale

- > Éplucher et couper en deux les échalotes
- > Cuire à l'anglaise très rapidement puis débarasser dans l'eau glacée
- > Détacher en pétale et faire mariner dans le miroir de vin rouge durant 4h

5. Pour les croûtons

- > Tailler le pain de mie en dès et faire dorer au beurre clarifié avec l'ail et le thym

6. Pour la purée de persil

- > Équeuter le persil et cuire à l'anglaise durant 4 minutes puis plonger dans l'eau glacée
- > Mixer finement et réserver

7. Pour les œufs

- > Porter le bouillon à ébullition



Pour les œufs

- > 12 œufs
- > 2 litres de vin

Pour la sauce en meurette

- > 100gr. de lard fumé
- > 75gr. d'échalotes
- > 125gr. de champignon
- > 1 litre de vin rouge

- > Cuire les œufs durant 3 min et 20 sec.
- > Refroidir dans la glace

8. Pour la sauce meurette

- > Dans un sautoir faire dorer le lard puis ajouter le reste de la garniture en petite mirepoix
- > Faire suer le tout, ajouter le bouquet garni et déglacer avec le vin
- > Réduire de moitié et mouiller à hauteur avec le bouillon bourguignon. Cuire pendant environ 30min

9. Dressage et service

- > Disposer 2 belles cuillères de ragoût au fond de l'assiette
- > Ajouter 7 pétales d'échalote marinés en gardant un peu de la marinade à l'intérieur de l'échalote
- > Parsemer de quelques croûtons
- > Ajouter les œufs qui ont été réchauffés au préalable dans la sauce. (Il est possible de rajouter un peu de persil haché finement sur les œufs).
- > Décorer avec la purée de persil

BONNE DÉGUSTATION