

Un plat emblématique de la Bourgogne par Hébrard

Emmanuel Hébrard a fait ses classes auprès de grands noms de la gastronomie française avant de prendre les commandes des tables des restaurants d'un magnifique établissement (une abbaye cistercienne devenue Relais et Châteaux) situé en Bourgogne, *Abbaye de la Bussière*, et dont il a su préserver le ciel gastronomique étoilé. Il n'a que 34 ans ré pond avec excellence aux critères des plus grands. Il a bien voulu nous donner la recette d'un plat emblématique de la Bourgogne (au moins aussi ancien que l'abbaye précitée), celle des œufs en meurette. Pocher quatre œufs au vin rouge (3 minutes dans du pinot noir par exemple). Faire revenir dans une poêle 50 grammes de lardons fumés, puis 50 grammes d'oignon émincé et enfin arriver 50 grammes de champignons de Paris émincés, saler, poivrer. Déglacer une fois et demie à hauteur avec du vin rouge. Faire mijoter en re-



Emmanuel Hébrard aux pianos du Belvédère.

muant jusqu'au liant (avec adjonction de fonds de sauce en poudre). Ajouter de l'eau, une fois et demie à hauteur. Laisser à nouveau mijoter pour réduction onctueuse. Dans une assiette mettre cette sauce,

puis les œufs pochés avec quelques éléments préalable ment retirés (oignons champignons lardons) sur les œufs. Le truc en plus : un râpé de truffe ! « moutillettes » et croûtons grillés sont les bienvenus

après avoir été grattés à l'ail. Attention ! Bien évidemment c'est avant de servir que les œufs sont pochés au vin. La sauce a été réalisée préalablement.