

Recette de Marie-Hélène

---

*Les œufs en meurette*

---

Pour 4 personnes  
100 g de lardons fumés  
100 g de champignons de Paris  
50 centilitres de vin rouge ou deux tiers vin rouge et un tiers d'eau  
Une cuillère à soupe de farine  
Un oignon  
4 œufs  
Un peu de beurre  
Une gousse d'ail  
Sel poivre, un morceau de sucre, un bouquet garni.

Dans une poêle faire dorer les champignons dans un peu de beurre  
Dans une autre poêle faire revenir les lardons et les oignons hachés dans un peu de beurre  
Saupoudrer avec la farine jusqu'à ce que la farine blondisse.  
Ajouter le vin, les champignons l'ail et le sucre. Saler poivrer laissez réduire doucement 45 minutes. La sauce doit être onctueuse  
Faire pocher les œufs dans une grande casserole d'eau vinaigrée  
Servir sur des croûtons et napper de sauce

**Bon appétit**

Cette recette bourguignonne me rappelle des souvenirs de mon enfance.

---

*Eier en meurette*

---

Für 4 Personen  
100 g geräucherter Speck  
100 g Champignons  
50 cl Rotwein oder zwei Drittel Rotwein und ein Drittel Wasser  
Ein Esslöffel Mehl  
1 Zwiebel  
4 Eier  
Ein wenig Butter  
Eine Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer, ein Stück Würfelzucker, ein Bouquet garni.

In einer Bratpfanne die Champignons in etwas Butter anbraten  
In einer anderen Pfanne die Speckwürfel und die gehackten Zwiebeln in etwas Butter anbraten  
Mit dem Mehl bestreuen, bis das Mehl golden wird.  
Wein, Pilze, Knoblauch und Zucker hinzutun. Salzen und pfeffern und 45 Minuten sanft einkochen lassen. Die Sauce muss glatt sein  
Eier in einem großen Topf mit Wasser und Essig pochieren.  
Auf Croutons anrichten und mit Sauce überziehen

**Guten Appetit!**

Dieses burgundische Rezept weckt Erinnerungen an meine Kindheit.

---

*Tojás en meurette*

---

4 fő részére  
100 g füstölt szalonna  
100 g gomba  
50 cl vörösbor vagy kétharmad rész vörösbor és egyharmad rész víz  
Egy evőkanál liszt  
1 hagyma  
4 tojás  
Egy kis vaj  
Egy gerezd fokhagyma  
Só és bors, egy darab kockacukor, egy bouquet garni.

Egy serpenyőben pároljuk meg a gombát egy kevés vajon.

Egy másik serpenyőben pirítsa meg a szalonnakockákat és az apróra vágott hagymát egy kevés vajon.

Szórjuk meg a liszttel, amíg a liszt aranyszínű nem lesz.

Adjuk hozzá a bort, a gombát, a fokhagymát és a cukrot. Sózzuk, borsozzuk, és 45 percig finoman pároljuk. A szósznak simának kell lennie

A tojásokat egy nagy fazékban vízzel és ecettel pároljuk meg.

Rendezzük el a krutonnal, és fedjük le a mártással.