

## Œufs à la bourguignonne

Pour 4 personnes.

4 œufs ; 1 bouteille de bourgogne, sel, poivre, thym, laurier ; 60 g de beurre, 1 c à soupe de farine, 300 g de champignons de couche, 30 g de beurre.

Faire bouillir le vin avec le sel, le poivre et les aromates.

Travailler le beurre avec la farine et mouiller peu à peu avec le vin bouillant en tournant à la cuiller en bois.

Faire épaissir sur feu doux dans un plat allant à la flamme et sur la table.

Nettoyer les champignons, les émincer et les faire sauter au beurre avant de les ajouter à la sauce au vin.

Creuser légèrement quatre cavités et casser un œuf dans chacune. Laisser mijoter quelques minutes sur feu très doux.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.