



Œufs à l'Amarone

Ingrédients

1 cuillère à soupe de concentré de tomates SuperCirio 30 g de champignons séchés 8 œufs 60 g de beurre Farine 1 oignon 25 cl de vin rouge Bouillon Vinaigre Cannelle Sel Poivre

Préparation

1. Faites bouillir les œufs 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient durs, puis laissez-les refroidir.
2. Trempez les champignons dans de l'eau chaude pendant 10 minutes, puis séchez, pressez et hachez-les.
3. Dans une poêle, faites brunir la moitié du beurre, versez les champignons, salez, ajoutez un peu de bouillon et laissez cuire.
4. Hachez finement les oignons et faites-les revenir dans une autre poêle avec le beurre.
5. Ajoutez une cuillère à soupe de concentré de tomates Cirio dilué dans de l'eau chaude, et faites épaissir le mélange avec une cuillère de farine.
6. Ajoutez les champignons.
7. Arrosez le tout d'un quart de litre de vin rouge, ajoutez une pincée de cannelle et une cuillère à soupe de vinaigre. Touillez et laissez cuire.
8. Écaillez les œufs et coupez-les en deux. Dans un plat beurré, versez un peu de sauce aux champignons, disposez les œufs et recouvrez-les du reste de sauce.
9. Enfournez pendant 15 minutes à 180 °C.
10. Servez chaud, accompagné de tranches de pain grillées.

