

# Les œufs aux rillettes

Par Daniel LECOMTE



## Préparation : Les eux c'est nous !

De poule, de caille, de canne, d'oie, de dinde ou d'Autriche, les œufs servent à une foule de préparations culinaires : œufs à la coque avec des mouillettes aux rillettes de Tours, œufs sur le plat où l'on fait fondre des rillettes de Tours en cassant les œufs dessus ; œufs brouillés, ou œufs en omelette où l'on remplace dans la poêle le beurre par la rilette en versant ensemble les œufs battus.

Avec les œufs, une foulditude de vins de chez nous peuvent honorer les recettes que l'on peut concocter avec. En revanche, qu'ils soient blancs, gris, rosés ou rouges, les vins choisis devraient être légers, de Touraine et surtout ceux du Loir et Cher.