



EN COQUILLE

MODE DE CUISSON

COQUE

MOLLET

DUR

Temps de cuisson

3'

**Plonger dans de l'eau bouillante au dernier moment
Servir en coquetier**

6'

Cuire en eau bouillante, rafraîchir, écaler, réchauffer au dernier moment

10'

Cuire en eau bouillante, rafraîchir et écaler au dernier moment

CLASSIFICATION

HORS COQUILLE

COCOTTE

5'

Beurrer et saler les ramequins, verser les œufs sans les crever, cuire au bain-marie

FRIT

1 à 2

Un à un dans une poêle remplie d'huile fumante, former rapidement à la spatule et colorer

POCHE

3'

Un à un dans un rondau rempli d'eau vinaigrée frémissante, rafraîchir, égoutter, ébarber

POELE

2 à 4

Verser les œufs dans le beurre chaud, cuire doucement dans un cercle (voiler ou non)

AU PLAT

4'

Cuire les œufs dans un petit plat spécial beurré et salé. Cuire doucement sur plaque de mijotage.

MELANGES

BROUILLE

Variable suivant qté

Verser les œufs battus salés dans une russe bien beurrée, cuire lentement en remuant jusqu'à consistance crémeuse.

OMELETTE

Variable

Plate ou roulée cuire dans de l'huile + beurre, ramasser tout ce qui coagule avec une fourchette, faire sauter ou rouler et lustrer au beurre.

