

Ingrédients :

a- œufs
b- beurre
c- Sel, poivre

Matériels

1- Poêle, fourchette (omelette)
2- Sauteuse, spatule (brouillé)
3- Calotte pour le mélange

TYPES DE CUISSON	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
<p>1. ŒUFS BROUILLES</p>	<p>Battre à la fourchette les œufs avec noisette de beurre et assaisonnement Cuire doucement dans sauteuse avec beurre (peut être réaliser au bain-marie) Mélanger avec spatule en bois pour décrocher les fines lamelles d'œufs coagulés Cuire jusqu'à consistance crémeuse, ajouter du beurre</p>	<p>Dessèchement des œufs</p>	<p>Cuire doucement sur le coin du fourneau Attention à l'inertie du récipient pour la cuisson finale</p>
<p>2. ŒUFS EN OMELETTE Les omelettes peuvent être servies : Roulée Plate Fourrée Soufflée</p>	<p>Battre à la fourchette les œufs avec noisette de beurre et assaisonnement Cuire dans poêle beurrée très chaude et façonner à l'aide d'une fourchette</p> <p>Replier les extrémités, rouler et fixer la forme sur le bord de la poêle (forme de cigare) Dresser sur plat beurré, lustrer au beurre clarifié</p> <p>Pour l'omelette fourrée, fendre l'omelette sur le dessus et fourrer avec la garniture</p> <p>Pour l'omelette plate, ajouter la garniture aux œufs crus, retourner et colorer les deux faces</p> <p>Pour l'omelette soufflée, ajouter les blancs montés (sucrée) ; si salée, œufs entiers battus.</p>	<p>Mauvaise coloration et adhésion à la poêle</p> <p>Mauvais développement du soufflé</p>	<p>Nettoyer la poêle au gros sel et graisser à l'huile Cuire sur un feu vif Cuire rapidement en remuant énergiquement Coloration blonde de toutes les omelettes sauf celle aux fines herbes, qui doit rester blanche</p> <p>Monter correctement les blancs : casser, monter et serrer légèrement (souple)</p>

Remarques, observations :

Identifier la fraîcheur d'un œuf :
Œuf entier : dans une eau salée à 15 % plus l'œuf flotte, plus la chambre à air est importante et moins l'œuf est frais
Œuf cassé : jaune bombé frais
blanc liquide vieux

Dérivés :

Œufs brouillés : Grand-mère, Magda
Œufs en omelette :
Roulée : fines herbes, Lyonnaise
Fourrée : Andalouse, Portugaise
Plate : Espagnole, Paysanne

