



Cuisson des œufs avec coquilles

Descripteurs Produit Fini :

- œuf dur : blanc et jaune coagulés
- œuf mollet : blanc coagulé, jaune crémeux
- œuf à la coque : blanc semi coagulé, jaune liquide

Ingrédients :

- a- Œufs (2 par pers.)
- b- Vinaigre
- c- Sel

Matériels

- 1- Russe
- 2- Araignée
- 3- Calotte

TYPES DE CUISSON	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
<p>1. ŒUFS DURS 9 à 11 minutes (à partir du frémissement)</p>	<p>1- Départ eau froide (grosse quantité) 2- Départ eau bouillante</p> <p>Après cuisson rafraîchir les œufs dans de l'eau</p>	<p>Casser la coquille</p> <p>Temps de cuisson</p> <p>Détérioration de l'œuf à l'écalage</p>	<p>Vinaigrer l'eau pour coaguler le blanc si cassure de l'œuf Utiliser des œufs à température ambiante afin d'éviter le choc termine</p> <p>Chronométrer le temps de cuisson Si l'œuf trop cuit, le jaune sèche et verdit</p> <p>Saler l'eau pour faciliter l'écalage Ne pas utiliser des œufs extra frais (difficiles à écaler)</p>
<p>2. ŒUFS MOLLETS 6 minutes (à partir du frémissement)</p>	Idem	Idem	<p>Vinaigrer l'eau pour coaguler le blanc si cassure de l'œuf Utiliser des œufs à température ambiante afin d'éviter le choc termine</p> <p>Chronométrer le temps de cuisson</p> <p>Saler l'eau pour faciliter l'écalage Ne pas utiliser des œufs extra frais Ecaler l'œuf encore tiède dans un bain d'eau</p>
<p>3. ŒUFS A LA COQUE 3 à 4 minutes selon le client (à partir du frémissement)</p>	Idem Servir en coquille	Idem	Idem

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

Critères de rendement :

Poids d'un œuf : de 50 à 55g
20 œufs entiers = 20 litre
32 blancs = 1 litre
48 jaunes 1 litre

Dérivés :

Œuf dur : mimosa, farci Chimay, Aurore
Œuf mollets : Florentine, Argenteuil

