

ŒUFS HORS COQUILLE

Descripteurs Produit Fini :

Œuf poché : blanc coagulé, jaune crémeux

Œuf cocotte : blanc coagulé, jaune crémeux

Œuf au plat : blanc semi coagulé, jaune liquide

Œuf sauté : blanc coagulé, jaune crémeux

Œuf frit : blanc coagulé, doré croustillant, jaune crémeux

Ingrédients :

- a- Œufs (2 par pers.)
- b- Vinaigre blanc, huile, crème, beurre
- c- Sel

Matériels

Sautoir où marmite, écumoire, calotte (poché)
Ramequin et plat à œuf, bain marie (cocotte et plat)
Poêle (sauté)
Poêle, spatules (frit)

TYPES DE CUISSONS	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
<p>1. ŒUF POCHE 3 minutes</p>	<p>1- Peut d'eau dans sautoir : eau frémissante à hauteur d'un œuf, vinaigrée blanc</p> <p>2- Beaucoup d'eau dans marmite : le blanc coagule avant de toucher le fond (forme de larme) Rafraîchir les œufs, les ébarber</p>	<p>Blanc mal réparti</p> <p>Jaune cuit</p> <p>Œuf cassé</p>	<p>Mauvaise quantité d'eau Température de l'eau (frémissement) Quantité de vinaigre (10 %) Ne pas saler (sel anti-coagulant) Utiliser des œufs extra frais</p> <p>Chronométrer le temps de cuisson</p> <p>Utiliser un ramequin pour casser l'œuf, utiliser une cuillère pour le sortir de l'eau</p>
<p>2. ŒUF COCOTTE 3 minutes</p>	<p>Cuire sur papier sulfurisé au bain-marie dans ramequin beurré et assaisonné Cuire sur la plaque du fourneau Eliminer le liquide en surface et ajouter crème réduite assaisonnée autour du jaune ou fonds ½ glace (aux truffes).</p>	<p>Jaune coagulé</p>	<p>Chronométrer le temps de cuisson Ne jamais cuire au four</p>
<p>3. ŒUF AU PLAT</p>	<p>Cuire dans un plat à œuf, beurré et assaisonné sur la plaque du fourneau Cuisson lente sans coloration</p>	<p>Mauvaise répartition de la cuisson</p>	<p>Faire pivoter le plat sur la plaque du fourneau</p>
<p>4. ŒUF SAUTE</p>	<p>Cuire dans poêle au beurre Légère coloration Parer les œufs à l'emporte pièce</p>	<p>Idem</p>	<p>Idem</p>

<p>5. ŒUF FRIT</p>	<p>Casser œuf dans ramequin Frيره un à un dans poêle contenant de l'huile à mi- hauteur Façonner avec spatules en bois en le plaquant contre le bord de la poêle Fixer sa forme ovale et laisser colorer Egoutter sur papier absorbant</p>	<p>Mauvaise coagulation de l'œuf L'albumine de l'œuf colle aux spatules</p>	<p>Température de l'huile à 160 170°C Utilisation d'œufs extra frais Cuire les spatules dans l'huile pour extraire l'humidité et éviter qu'elles ne collent</p>
--------------------------------------	--	--	--

<p><u>Remarques</u> <u>Observations:</u> 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</p>		<p><u>Dérivés :</u> Œuf poché : en Meurette, Bragance, en gelée Œuf cocotte : Dieppoise, Périgourdine Œuf au plat : au foie de volaille, Chasseur Œuf sauté : au bacon, à la diable (cuit des 2 côtés) Œufs frit : Andalouse, au bacon</p>
---	--	---