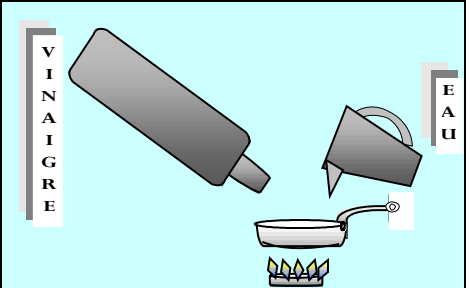
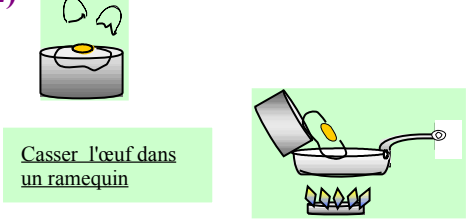


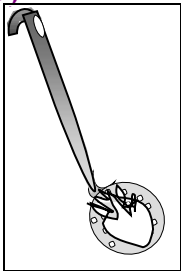
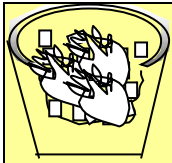
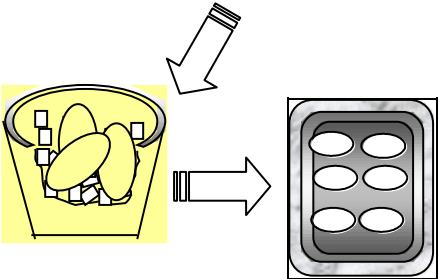
### Ingrédients :

- Œufs *extra frais*
- Eau
- Vinaigre blanc 0,05L par litre d'eau

### Matériels :

- Un petit sautoir ou une petite sauteuse
- Un ramequin
- Une petite écumoire
- Une calotte ou un bahut
- Une plaque à débarrasser

LOGIGRAME Etapes critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDUREE
<p>1)</p>  <p>VINAIGRE</p> <p>E A U</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Mettre en place le poste de travail               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel</li> <li>- Ingrédients</li> <li>-</li> </ul> </li> <li>◆ Porter ébullition l'eau (6 à 7 cm) additionné de vinaigre blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Le blanc est coloré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Utilisation de vinaigre coloré à la place de vinaigre blanc.</li> </ul>
<p>2)</p>  <p>Casser l'œuf dans un ramequin</p> <p>Déposer l'œuf dans l'eau frémissante</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Casser séparément les œufs dans des ramequins (les œufs doivent être maintenus en enceinte réfrigérée ou sur glace jusqu'au moment de l'utilisation)</li> <li>◆ Déposer les œufs un à un dans l'eau frémissante. Cuire 3mn, en évitant l'ébullition mais en gardant un bon frémissement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ L'œuf s'étale de trop</li> <li>◆ L'œuf ne remonte pas et reste collé au fond du récipient</li> <li>◆ L'œuf remonte mais le jaune n'est pas entouré de blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Utiliser des œufs extra frais</li> <li>◆ Le frémissement n'était pas assez important</li> <li>L'eau n'était pas assez vinaigré le blanc a eu du mal à coaguler et a collé au récipient</li> <li>◆ L'œuf n'était pas extra frais</li> </ul>

<p>3)</p>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Contrôler l'à-point de la cuisson à la pression du doigt, seul le blanc doit être coagulé le jaune doit rester crémeux. (s'il doit être réchauffé, penser à sous-cuire l'œuf)</li> <li>◆ Les rafraîchir durant quelques minutes dans de l'eau glacée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ L'œuf très fragile, se crève malgré une manipulation délicate.</li> <li>◆ Œuf trop cuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ L'œuf n'est pas assez cuit</li> <li>◆ Respecter le temps de cuisson 3 min</li> </ul>
<p>4)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Les ébarber afin de leur donner une forme régulière</li> <li>◆ Les réserver dans l'eau froide dans le cas d'une mise en place à long terme</li> <li>◆ Les égoutter sur un papier absorbant, ou sur une plaque à débarrasser humide, dans le cas d'une mise en place à court terme</li> <li>◆ Si les œufs sont servis chauds, les plonger quelques secondes dans de l'eau bouillante salée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Trop cuire les jaunes en les réchauffants.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Temps de remise en température &lt; à une minute.</li> </ul>

<p><b>Remarques, observation :</b> Normalement on servira deux pièces par personne, mais cela est fonction de l'utilisation et de l'accompagnement.</p>	<p><b>Critères de performances :</b> Cuire l'œuf trois minutes</p>	<p><b>Dérivés :</b> Œufs en gelée et en chaud froid Œufs pochés Bragance, Henri IV, hollandaise</p>
---	--	---

## ASTUCES ET TOURS DE MAIN

\* Possibilité de cuire les œufs pochés dans un récipient haut avec beaucoup de liquide. Même condition que pour l'autre technique.

Déposer l'œuf délicatement dans de l'eau à bon frémissement et le laisser tomber jusqu'au fond du récipient. En tombant l'œuf se façonne et prend une jolie forme de "goutte d'eau". Il remontera ensuite en surface ou l'on attendra son à-point de cuisson avant de le débarrasser dans de l'eau glacé.

*Avantage de la technique :* Le façonnage de l'œuf se fait idéalement durant le temps qu'il met à atteindre le fond du récipient, arrivé dans le fond le blanc a eu le temps de se coaguler et de prendre sa forme de "goutte d'eau".

\* Possibilité de pocher des œufs dans du vin rouge. Même procédé, sans ajouter de vinaigre car le vin rouge est souvent suffisamment acide. Les rafraîchir dans du vin rouge pour ne pas perdre la couleur et si l'on doit les réchauffer utiliser également du vin rouge. Le vin rouge de cuisson peut être réduit pour faire la sauce.(Œuf pochés en meurette)

<http://ch.cook.ifrance.com>