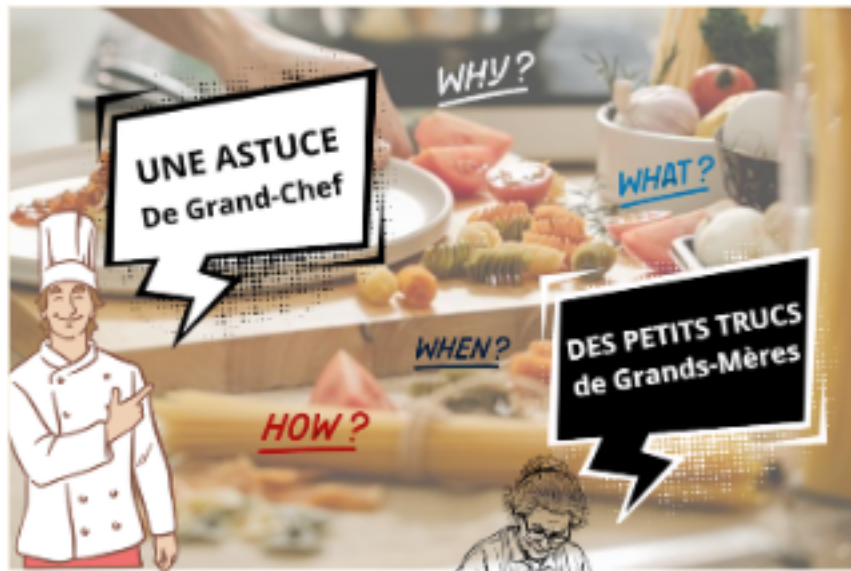




Trucs et astuces !!

Pour répondre aux questions que l'on se pose

REALISATION DES OEUFS MOLLETS

Faire bouillir de l'eau dans un récipient pouvant contenir un panier pour faire cuire les oeufs ensemble, avec un peu de vinaigre blanc.

Pendant ce temps là faire couler de l'eau très froide dans l'évier (au besoin ajouter des glaçons) Quand beau bout, placer les oeufs dans le panier de la cocotte minute et les ajouter à l'eau. Cuire alors les oeufs durant exactement 5 minutes 30.

Dès que les 5 minutes 30 sont terminées, retirer le panier contenant les oeufs et les placer immédiatement dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson. Laisser les complètement refroidir avant de les écaler. (voir astuce)

TRUCS ET ASTUCES N°2

COMMENT GARDER DES OEUFS MOLLETS CHAUDS ET LES ECALER PROPREMENT

METHODE 1

Une fois les oeufs écalés, les placer dans un saladier rempli d'eau chauffée à 50°C. Placer ensuite le saladier dans un four chauffé à 60°C. Ils pourront être ainsi gardés chauds, 1 h, 2 h ou plus et garder un jaune coulant !

METHODE 2

Commencer par mettre de l'eau dans le bol du Cooking. La faire chauffer à 60°. Déposer alors les oeufs mollets dans l'eau du cooking préchauffée et laisser tourner sans accessoire sur Mélange 1. Laisser les ainsi dans l'eau chauffée jusqu'à la dégustation !

COMMENT ECALER DES OEUFS MOLLETS PROPREMENT

Pour écaler les oeufs mollets il faut, dans un premier temps, les tapoter contre l'évier mais DANS L'EAU FROIDE, pour que celle-ci s'engouffre un peu dans l'oeuf, ceci aidera à décoller la petite peau qui entoure l'oeuf et qui gêne pour écaler l'oeuf proprement. Laisser les refroidir et retirer la coquille délicatement TOUJOURS DANS L'EAU. Elle devrait se retirer ainsi sans trop de difficulté !