



L'oeuf dans tous ses états

Pour l'œuf au plat

1. Séparez le blanc du jaune ;
2. Faites cuire le blanc à la poêle dans du beurre clarifié ;
3. Ajoutez le jaune au dernier moment, assaisonnez de sel, poivre et quelques gouttes de vinaigre balsamique.

Pour un œuf à la coque

1. Plongez-le dans une eau salée, démarrez à froid et laissez cuire 2'30'' à partir du frémissement ;
2. Salez l'eau de cuisson car le sel va traverser la coquille poreuse et assaisonner le blanc.

Pour l'œuf poché

1. Vinaigrez l'eau de cuisson. Cassez l'œuf dans un bol ;
2. Faites tourner l'eau de cuisson à l'aide d'une cuiller lorsqu'elle est à frémissement et plonger l'œuf, en continuant à mélanger pour que le blanc enrobe bien le jaune.

Pour l'œuf basse température

1. Cuisez l'œuf à 63° pendant 55 minutes ;
2. Passez-le ensuite quelques secondes dans de l'eau frémissante avant de le servir.