

OEUFS MOLLETS NATURES



RÉALISATION DES OEUFS MOLLETS

Les oeuf mollets se cuisent dans l'eau chaude comme les oeuf durs. Seul le temps de cuisson change.

POUR VOS OEUFS MOLLETS VOUS AUREZ BESOIN :

1 oeuf De l'eau Une casserole

LES ÉTAPES :

La seule difficulté est la température des oeuf Aujourd'hui les oeuf sont généralement conservés au frigo, ils sont donc très froids. Cela pose deux problèmes : la coquille risque de se fendre lorsqu'on les plonge dans l'eau, le temps de cuisson ne correspond plus au temps indiqué.

Pour pallier à ces deux inconvénients, la première solution est de sortir les oeuf à l'avance pour qu'ils viennent à température ambiante.

Mais pour une cuisson de dernière minute voici deux astuces :

Placer l'oeuf dans l'eau tiède et le laisser se réchauffer. Placer l'oeuf dans une petite passoire avant de le plonger dans l'eau bouillante. La passoire évite le choc de l'oeuf au fond de la casserole.

Selon son âge, aidez votre enfant à :

Remplir la casserole d'eau au $\frac{3}{4}$ et la porter à ébullition. Plonger l'oeuf dans la casserole et compter 5 minutes à partir de la reprise de l'ébullition pour un jaune épais mais coulant. Casser la coquille sur plusieurs endroits. Plonger l'oeuf dans une casserole d'eau froide pendant 1 minute. Retirer la coquille de l'oeuf moulet.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr