



IDÉE DE SAISON JUIN

ŒUF POCHÉ

Utiliser de l'eau frémissante

Portez une casserole d'eau à ébullition
Puis réduisez le feu pour obtenir un léger frémissement.

Cela aide à maintenir la forme de l'œuf



Ajouter un peu de vinaigre :

Ajoutez une cuillère à soupe de vinaigre dans l'eau pour aider le blanc à coaguler plus rapidement

Créer un tourbillon

Remuez l'eau pour créer un tourbillon, puis cassez l'œuf au centre.

Cela aide à envelopper le blanc autour du jaune

Pour un jaune coulant, laissez cuire environ 3 à 4 minutes



Égoutter délicatement

Utilisez une écumoire pour retirer l'œuf et égouttez-le sur du papier absorbant.



Avec ces astuces, vos œufs pochés seront parfaits à chaque fois !