

# LES CUISSONS DES ŒUFS

## LES ŒUFS

### — CONSOMMATION ET UTILISATION

#### CRUS

GOBÉS OU MÉLANGÉS  
AVEC DU SUCRE.

#### CUITS

#### SOUS TROIS FORMES.

##### 1 DANS LEUR COQUILLE

COQUE  
MOLLETS  
DURS

2 à 3 minutes à l'eau bouillante  
5 à 6 minutes à l'eau bouillante  
10 à 12 minutes à l'eau bouillante

##### 2 HORS DE LEUR COQUILLE NON BATTUS

POCHES  
FRITS  
PLATS  
COCOTTE

Cuits 3 mn eau frémissante vinaigrée non salée,  
mis en eau froide, ébarbés.  
Cuits à l'huile chaude et reformés à la cuillère.  
Cuits lentement dans un plat beurré.  
Cuits au bain-marie, dans des ramequins beurrés,  
salés et poivrés.

##### 3 HORS DE LEUR COQUILLE ET BATTUS

BROUILLES  
OMELETTES

Cuits en sauteuse avec un peu de beurre,  
adjonction de crème en fin de cuisson.  
Cuites dans une poêle beurrée, façonnées,  
elles doivent être lisses et peu colorées.