[**OEUFS**](http://www.troisfoisparjour.com/fr/recettes/soupes-potages/soupe-de-tomates-orzo)

***Cuisson***

* Sortir les œufs
* Mettre de l’eau dans un chaudron suffisamment pour recouvrir les œufs
* Ajouter une pincée de sel
* Porter à ébullition
* Ajouter les œufs
* Cuire 10 minutes
* Déposer les œufs dans de l’eau froide.
* Ranger, ou utiliser

***Conservation***

4 à 5 jours

***Information supplémentaire***

Trop cuire les œufs change l’aspect du jaune d’œuf et lui donne un goût sulfurisé.