

ŒUFS EN COCOTTES ET EN CAISSES

Ces œufs représentent encore un genre d'œuf poché spécial.

Leur traitement se fait au bain-marie, et le temps de cuisson normal est de 10 minutes.

Cependant, ce temps peut être sujet à une variation de quelques minutes, ayant pour causes : soit la forme des ustensiles employés ; soit l'épaisseur de leurs parois, que le calorique doit pénétrer d'abord avant de pouvoir exercer son action sur les œufs.

Les œufs en cocottes ou en caisses se dressent sur serviette ou sur papier dentelle.

Pour une exécution plus rapide, nous conseillons de toujours chauffer les cocottes ou les caisses avant d'y casser les œufs.

ŒUFS FRITS

Dans la longue série des préparations d'œufs, celle des œufs frits est insignifiante relativement aux autres ; car les œufs frits dont il est fait un si grand usage dans les services de Breakfasts, en Angleterre et en Amérique, sont des « Œufs à la poêle ». Dans ce pays, l'œuf frit, proprement dit, est pour ainsi dire inconnu.

En général, les garnitures que compte ce genre d'œufs sont servies à part ; les œufs sont dressés sur serviettes ou sur toasts, avec persil frit au milieu.

Principe de traitement : Tout corps gras bien purifié peut servir pour ces œufs, mais l'huile est le produit le plus ordinairement employé, et qui convient d'ailleurs le mieux.

Pour bien traiter les œufs frits, l'on ne doit en faire frire qu'un à la fois.

Chauffer de l'huile dans une petite poêle jusqu'à ce qu'elle fume légèrement ; faire glisser dedans l'œuf cassé sur une assiette et assaisonné ; puis, avec une cuiller de bois, ramener immédiatement sur le jaune, de façon à l'enfermer complètement, les parties de blanc solidifiées par le brusque contact de l'huile brûlante.

Egoutter sur un linge, et continuer l'opération jusqu'à obtention du nombre voulu d'œufs.

ŒUFS DURS

Insignifiante en apparence, la cuisson des œufs durs doit cependant être faite d'après un temps déterminé. Il est inutile de la pousser au delà des limites nécessaires, attendu qu'une cuisson trop longue a pour effet de rendre les œufs coriaces ; notamment le blanc en raison de son composé albumineux.

Pour l'uniformité de cuisson, les œufs doivent être mis dans une passoire à gros trous pour être plongés ensemble dans l'eau bouillante.

De l'instant où l'eau recommence à bouillir, on compte 8 minutes de cuisson pour les œufs moyens du poids de 50 à 55 grammes ; 10 minutes pour les gros du poids de 60 à 65 grammes.

Aussitôt cuits, les égoutter et les plonger dans de l'eau froide, pour pouvoir les écaler sans les abîmer.