

Egg'n Tea timer :

Il existe plusieurs formes de thé : vert, blanc, noir, rooibos, Oolong. Les amateurs sont très attentifs à la durée d'infusion et la température de l'eau. D'après un site spécialisé, il faut prévoir en effet¹ :

- Le thé vert demande un temps d'infusion de 3 minutes à 70 degrés Celsius ;
- Le thé noir est prêt en 4 minutes, dans une eau à 90 - 95 °C ;
- Le thé blanc prend du temps à infuser car il faut 7 à 20 minutes, à 85 °C ;
- Le rooibos ne nécessite que 5 minutes, dans une eau à 90 - 95 °C ;
- La durée d'infusion du thé Oolong est entre 5 à 7, à 85 °C.

De même, il existe plusieurs manières de cuire un œuf, même en ne se limitant qu'aux œufs à la coque, mollets ou durs. [Un site](#) propose 3 recettes simples :

L'œuf à la coque	L'œuf mollet	L'œuf dur
<ol style="list-style-type: none">1. Faire bouillir de l'eau2. Plonger délicatement l'œuf à l'aide d'une cuillère ou fourchette3. Compter environ 3 mn de cuisson avant la sortie de l'eau4. Écaler ou toquer le sommet de œuf, saler, poivrer	<ol style="list-style-type: none">1. Faire bouillir de l'eau2. Plonger délicatement l'œuf à l'aide d'une cuillère ou fourchette3. Compter environ 5 mn 45 de cuisson avant la sortie de l'eau4. Déposer l'œuf dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson5. Écaler les œufs dans de l'eau froide (plus facile)	<ol style="list-style-type: none">1. Faire bouillir de l'eau2. Plonger délicatement l'œuf à l'aide d'une cuillère ou fourchette3. Compter environ 10 mn de cuisson avant la sortie de l'eau4. Déposer l'œuf dans de l'eau froide pour le refroidir5. Écaler les œufs dans de l'eau froide (plus facile)

Le site doit afficher les recettes et timers animés pour thé et œuf, à la manière de cette [démonstration de timer pour café](#) (mais sans reprendre la même représentation graphique!). Pour les besoins de la démonstration, il vous faudra diviser par 20 les durées des timers...

1 <https://www.coffee-webstore.com/blog/conseils-degustation-the-n28>