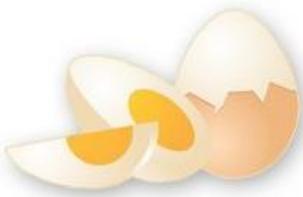


Les œufs de Monsieur Renard

L'œuf dur



Porter une casserole d'eau à ébullition. Puis y plonger doucement les œufs. Faire cuire pendant **10 minutes**.

L'œuf mollet



Porter une casserole d'eau à ébullition. Puis y plonger délicatement l'œuf. Compter **5 minutes** dès la reprise de l'ébullition.

L'œuf poché

Porter une casserole d'eau à ébullition. Ajouter une cuillère de **vinaigre** mais pas de sel.

Pendant ce temps, casser l'œuf dans une petite tasse.

Lorsque l'eau bout, retourner la tasse d'un coup sec dans l'eau bouillante. A l'aide d'un **écumoire**, ramener les filaments de blanc autour du jaune. Au bout de **3 minutes**, retirer l'œuf avec l'écumoire et le déposer dans un saladier d'eau glacée.

L'œuf à la coque



Porter une casserole d'eau à ébullition. La retirer du feu et y plonger l'œuf. Couvrir. Remettre sur le feu. Compter **3 minutes** (Si l'œuf sort du frigo, compter 3 minutes 30s).

L'œuf au plat



Sur feu moyen mettez une **petite poêle** avec une noisette de beurre. Lorsque le beurre est fondu, casser délicatement l'œuf dans la poêle sans crever le jaune. **Saler le blanc**, mais pas le jaune qui se tacherait de petits points blancs. Laisser cuire **2 ou 3 minutes** en étalant légèrement le blanc avec une spatule.

L'œuf brouillé

Pour préparer des œufs brouillés légers et mousseux, séparer les jaunes des blancs. Battre les blancs et les jaunes à la fourchette dans deux bols séparés. Puis incorporer les jaunes aux blancs.

Faites fondre un peu de beurre dans une poêle, puis faites cuire 5 à 6 minutes sur feu moyen, en remuant.

L'omelette



Fouetter énergiquement l'œuf jusqu'à ce que le mélange mousse. Dans une poêle chaude, faire fondre le beurre. Verser les œufs battus en omelette et laisser cuire.

Si vous aimez l'omelette bien cuite, la retourner lorsqu'elle est cuite aux trois-quarts.

Si vous l'aimez baveuse, ne pas la cuire sur l'autre face. Plier l'omelette en deux et servir aussitôt.