

ŒUFS À LA COQUE

Octobre 2006 (Actualisé en juin 2020)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 œufs extra frais (moins de 8 jours après la ponte)
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool ou de vin
- ★ Gros sel
- ★ 1 baguette
- ★ Beurre doux ou demi-sel
- ★ Fleur de sel, poivre moulu

Ustensiles : Casserole

Cuisson : 3 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 2,00 € (soit 0,50 € par personne)



Recette :

Utiliser des œufs frais : de plus de 24 heures après la ponte et de moins de 8 jours. Les sortir du réfrigérateur au moins 1 heure avant la cuisson pour éviter le choc thermique avec l'eau bouillante. Porter une grande casserole d'eau à ébullition avec une grosse pincée de gros sel, ajouter le vinaigre (en cas de fêlure, provoque la coagulation du blanc, de l'albumine), déposer délicatement les œufs à l'aide d'une cuillère pour éviter les chocs et compter 3 minutes de cuisson après la reprise de l'ébullition. Couper la baguette en tronçons de 15 cm de long et chacun d'eux en bâtonnets de 1,5 cm de large (Les mouillettes).

Placer chaque œuf dans un coquetier ou dans une coupelle remplie de gros sel. Couper le sommet de l'œuf (côté pointu) : piquer avec la pointe d'un couteau pour faire un trou, puis engager la dent d'une fourchette et tourner pour décalotter le sommet de l'œuf (Il existe des coupe-œufs qui font une découpe bien nette). Le blanc doit être coagulé et le jaune liquide mais chaud. Assaisonner avec de la fleur de sel (et/ou du poivre moulu, du curry, des œufs de saumon ou de lump, du piment d'Espelette, de la truffe, ...). Consommer en trempant des mouillettes de pain frais, nature, beurrée au beurre doux ou demi-sel, des mouillettes de pain d'épices, de pain de mie, de pain grillé, des pointes d'asperges, des frites (les enfants adorent), selon l'envie.

i Éviter de cuire plus de 4 œufs à la fois. Il existe des paniers spéciaux qui évitent que les œufs s'entrechoquent pendant la cuisson. Compter de un à deux œufs par personne selon l'appétit.

Boisson :

Un Saint Amour servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.