

ŒUFS DURS

Février 2009 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 œufs
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool ou de vin
- ★ Gros sel

Ustensiles : Casserole

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 0,85 € (soit 0,21 € par personne)



Recette :

Il n'est pas nécessaire que les œufs soient extra-frais. Les sortir du réfrigérateur au moins 60 minutes 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 10 minutes de cuisson après la reprise de l'ébullition (si l'on dépasse cette durée, le jaune a tendance à verdier). Rafraîchir immédiatement à l'eau bien froide.

Pour les écaler, les rouler sur le plan de travail, main à plat, et retirer la coquille en commençant par le gros bout (le moins pointu). Les rincer à l'eau courante pour éliminer toutes traces de coquille, les essuyer. Les œufs durs se gardent jusqu'à 5 jours au réfrigérateur avec la coquille, 3 jours sans coquille. On les consomme entiers (Pâté de Pâques du Berry, œufs durs en gelée), coupés en deux (œufs durs mayonnaise, mimosa, en gratin, à la florentine, ...), en rondelles ou en quartiers dans les salades composées, pilés et coupés finement dans les sauces (Sauce rémoulade, sauce gribiche, sauce ravigote, ...).

i Il existe des paniers spéciaux qui évitent que les œufs s'entrechoquent pendant la cuisson et des coupe-œufs pour les présenter en rondelles régulières ou en quartiers. Avec les *œufs de caille* il faut compter 4 minutes à la reprise de l'ébullition pour les cuire durs.

Boisson :

Variable selon l'usage que l'on en fait et la recette utilisée.