

Réussir ses œufs à la perfection : cuisson et recette mimosa

Préparation pour une cuisson sans fissure

- Sortez les œufs du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson pour les mettre à température ambiante.
- Utilisez des œufs qui ne sont pas ultra-frais (quelques jours au réfrigérateur) pour faciliter l'écalage.
- Ajoutez une cuillère à soupe de vinaigre blanc ou de gros sel dans l'eau de cuisson pour aider à décoller la coquille.

Les temps de cuisson (dans l'eau bouillante)

- Œuf à la coque : 3 minutes (blanc pris, jaune coulant).
- Œuf mollet : 6 minutes (blanc pris, jaune crémeux).
- Œuf dur : 9 à 10 minutes (blanc et jaune totalement pris).

L'astuce infallible pour écaler facilement

- Plongez immédiatement les œufs dans un bain d'eau glacée dès la fin du temps de cuisson.
- Ce choc thermique permet de stopper la cuisson et de faciliter le retrait de la coquille.

Recette des œufs mimosa (pour 6 œufs)

- Ingrédients : 6 œufs durs, 3 cuillères à soupe de mayonnaise, 1 cuillère à café de moutarde de Dijon, ciboulette fraîche ciselée, sel et poivre.
- Préparation : Coupez les œufs durs en deux, retirez les jaunes et réservez les blancs.
- Finition : Passez les jaunes au tamis pour obtenir une texture mousseuse et aérienne.
- Mélangez les jaunes tamisés avec la mayonnaise, la moutarde, le sel, le poivre et la ciboulette, puis garnissez les blancs avec cette préparation.