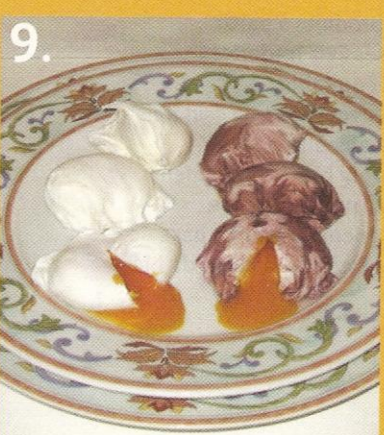
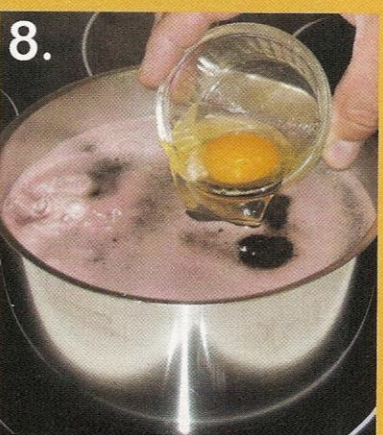
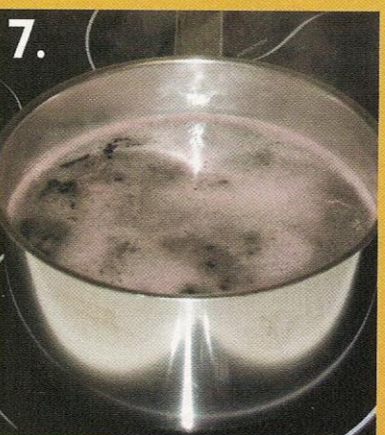
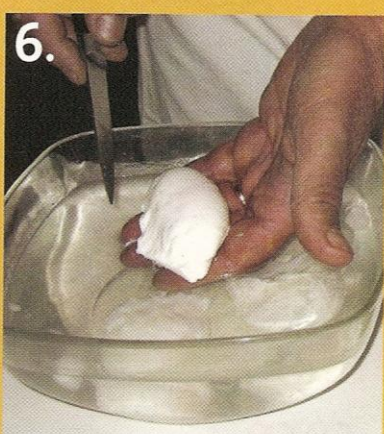
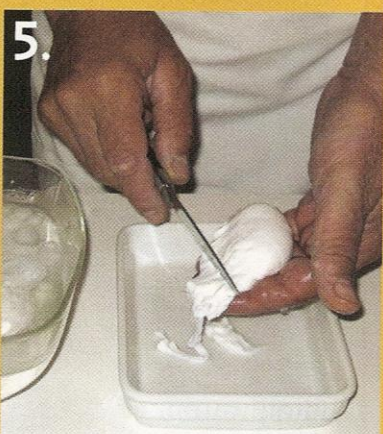
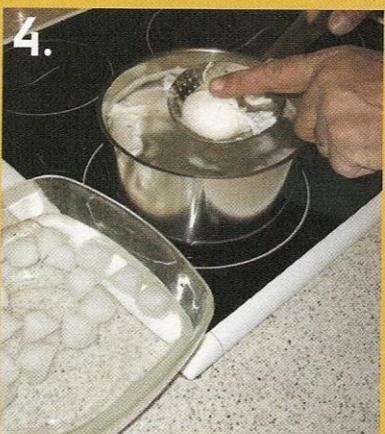
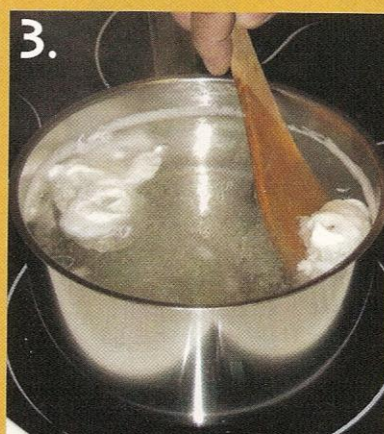
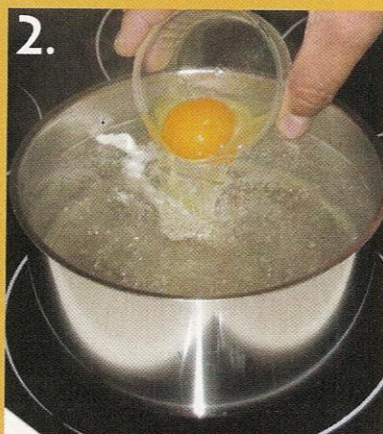
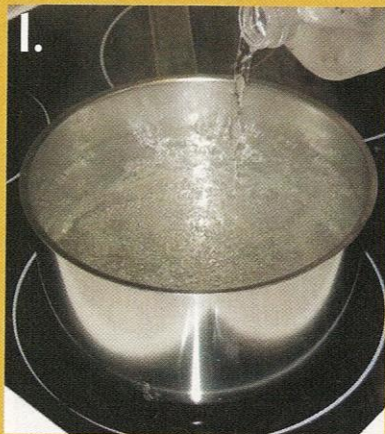


Pocher des œufs



1. Faire bouillir de l'eau non salée dans une russe, ajouter du vinaigre blanc (10 % du volume) et reporter à ébullition.
2. Casser les œufs individuellement dans des ramequins. Les verser un par un à l'endroit de l'ébullition. Maintenir un léger frémissement.
3. Si besoin, mouler l'œuf en roulant délicatement le blanc autour du jaune à l'aide d'une spatule.
4. Vérifier la cuisson en appuyant légèrement dessus : le blanc doit être coagulé et le jaune à peine épaissi. Les rafraîchir alors dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson.
5. Ébarber les œufs à l'aide d'un couteau.
6. Remettre les œufs dans de l'eau froide pour les réserver sans risquer de les écraser.
7. Pour pocher les œufs dans du vin rouge, le faire bouillir dans une russe.
8. Verser alors les œufs un par un dans le liquide juste bouillant. Laisser cuire à simple frémissement comme dans la méthode précédente.
9. Les œufs pochés terminés, s'ils doivent être servis chauds, les réchauffer dans une chauffante. Les œufs sont parfaitement pochés : le blanc est coagulé et le jaune est juste crémeux.