

Oeuf parfait thermoplongeur

🍳 4 portions · ⌚ prep. 0m · 🕒 cuisson 1h

🥚 œufs

Cuisson de l'oeuf dans sa coquille à basse température avec thermoplongeur. Blanc coagulé à texture de flan et jaune onctueux comme du beurre. La température détermine la texture finale : - 63°C : blanc très crémeux, jaune coulant - 64°C : blanc ferme et crémeux, jaune légèrement coulant (recommandé) - 65°C : blanc plus ferme, jaune épaissi

France

INGRÉDIENTS

☐ œufs

PRÉPARATION

1. Chauffer l'eau à 64°C à l'aide du *thermoplongeur*.
 2. Plonger les *œufs* dans leur coquille et maintenir la température à 64°C pendant *45 minutes* à *60 minutes*.
 3. Transférer immédiatement dans un bain d'eau glacée *5 minutes* pour stopper la cuisson.
 4. Casser délicatement la coquille et servir.
-

sous-vide facile