

# TABLEAU DE CUISSON DES ŒUFS

## LES ŒUFS CUITS HORS COQUILLES ENTIERS.

Mode de cuisson	Temps de cuisson	Nombre d'œufs	Exemples
Pochés	2 minutes	1 ou 2 pièces	Meurette, Cardinal
Cocotte	3 à 4 minutes	2 pièces	Bordelaise, Dieppoise
Au plat	2 à 3 minutes	2 pièces	Forestière, Fruits de mer
Sautés	2 minutes	2 pièces	Au bacon, à la diable
Frits	1 minute	2 pièces	A la bordelaise, tyrolienne

## LES ŒUFS CUITS DANS LA COQUILLE.

Mode de cuisson	Temps de cuisson	Nombre d'œufs	Exemples
A la coque	3 minutes	2 pièces	Aux truffes, aux asperges... Servi avec des mouillettes.
Mollets	5 à 6 minutes	1 ou 2 pièces	Florentine, en gelée
Durs	10 à 11 minutes	1 ou 2 pièces	Mimosa, farcis Chimay

## LES ŒUFS CUITS HORS COQUILLE ET BATTUS.

Modes de cuisson	Temps de cuisson	Nombre d'œufs	Exemples
Brouillés	Variable	2 ou 3 pièces	Portugaise, aux crevettes
Omelettes	2 minutes	2 ou 3 pièces	Aux fines herbes, au fromage, aux lardons

