

ŒUFS POCHÉS

- Œufs
- 10 cl de vinaigre blanc
- 1 litre d'eau

Surtout pas de sel

Casser l'œuf dans un ramequin.

Faire chauffer l'eau avec le vinaigre; lorsque le liquide est bouillant, faire un tourbillon à l'aide d'une cuillère et verser délicatement l'œuf dedans.

Baisser le feu et laisser cuire 1 à 2 minutes en tournant autour avec la cuillère.

Repêcher l'œuf, l'égoutter sur du papier absorbant et ébarber: couper le blanc qui dépasse trop.

