

ŒUFS DURS

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

Les œufs doivent être à température ambiante avant cuisson.

Faire chauffer l'eau avec le vinaigre blanc; lorsque le liquide est bouillant, déposer les œufs. Laisser cuire 9 minutes à partir de la reprise de l'ébullition.

Repêcher les œufs et les plonger dans de l'eau froide quelques instants pour arrêter la cuisson avant de les écaler doucement.

