

L'Oeuf

Toutes les volailles produisent des oeufs qui sont pour la plupart consommés, mais les oeufs de poule sont de loin les plus utilisés. En fait, lorsqu'on dit «oeufs», cela signifie «oeufs de poule». S'il s'agit d'autres volailles, on précise «oeufs de canard» ou «oeufs de caille». En cuisine, les oeufs servent à épaissir et à lier des sauces, à rendre des crèmes onctueuses, à dorer des gâteaux, à rentrer en émulsion dans certaines sauces et des mayonnaises et à être montés en neige pour des meringues et des gâteaux.

Quand on achète des oeufs, il faut vérifier la date de péremption. Un oeuf frais a le blanc dense. S'il n'est plus frais, il flotte dans de l'eau froide, car la chambre à air est devenue plus grande. En général, les oeufs doivent être utilisés à la température de la pièce pour qu'ils ne craquent pas quand on les fait bouillir. Les blancs montent mieux en neige à la température de la pièce et travaillés dans un récipient en cuivre.

En plus de leur utilisation dans d'autres plats, les oeufs peuvent constituer des plats à eux seuls. Ils peuvent se préparer de plusieurs façons:

L'**oeuf à la coque** est cuit dans de l'eau bouillante et servi dans la coquille. Il a le blanc moelleux mais le jaune est toujours liquide. Le temps de cuisson est de trois minutes. On le place dans un récipient spécial qui s'appelle un cocotier, et on enlève soigneusement le haut de la coquille avec un couteau. On le mange en sortant l'oeuf de sa coquille avec une petite cuillère.

L'**oeuf mollet** est cuit dans la coquille dans de l'eau bouillante, et il a le blanc moelleux mais le jaune est toujours un peu liquide, mais moins que l'oeuf à la coque. Le temps de cuisson est de 3-4 minutes. On peut le manger indépendamment ou parfois en salade. Le jaune sert à enrichir la sauce comme dans une salade lyonnaise.

L'**oeuf poché** peut être cuit dans de l'eau, du lait ou une autre liquide frémissante. On casse l'oeuf directement dans la liquide, et donc sa forme est plus irrégulière. Le jaune doit rester assez liquide. Souvent on sert un oeuf poché sur des toasts.

L'**oeuf sur le plat** est cuit dans une poêle dans un peu de graisse. On casse l'oeuf dans la poêle, et le jaune peut rester liquide ou être bien cuit. Sa forme est plus élargie et aplatie.

L'**oeuf dur** est cuit dans sa coquille dans de l'eau bouillante. Le blanc et le jaune sont fermes. Le temps de cuisson est de 7-10 minutes.

L'**oeuf mimosa** est fait à partir d'oeufs durs. On coupe les oeufs durs en deux, et on enlève le jaune. Les jaunes sont mélangés avec de la mayonnaise qui peut être parfumé aux herbes, par exemple. On remet ce mélange dans le blanc.

L'**oeuf en meurette** se fait à partir d'oeufs pochés. On sert les oeufs pochés avec une sauce à base de vin rouge.

L'**oeuf en gelée** se fait à partir d'oeufs durs. On place un oeuf dur dans un petit moule et le couvre de gelée de viande. Lorsqu'on le démoule, on aperçoit l'oeuf à travers la gelée transparente.

L'**oeuf brouillé** est un plat simple de souper. On fait cuire les oeufs battus dans une poêle avec un peu de beurre en les mélangeant pendant la cuisson. Ils doivent rester un peu liquide. Si on les fait cuire davantage sans remuer et ajoute différents herbes, fromage ou jambon, cela devient une omelette.

Exercices sur le texte

1. Quel est l'oeuf le plus consommé dans le monde?
2. Cherchez d'autres recettes dans ce manuel qui contient des oeufs. Servent-ils à...
épaissir lier dorer lever un gâteau former une émulsion
3. Pourquoi les oeufs frais ne flottent-ils pas dans l'eau froide?
4. Qu'est-ce qui peut arriver à un oeuf froid immergé dans l'eau bouillante?
5. À quoi sert le cuivre lorsqu'on travaille avec des oeufs?

Activité sur les oeufs

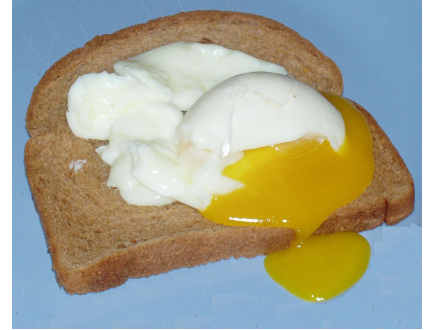
Indiquez la mode de préparation illustrée d'après les descriptions dans le texte.



a. _____



b. _____



c. _____



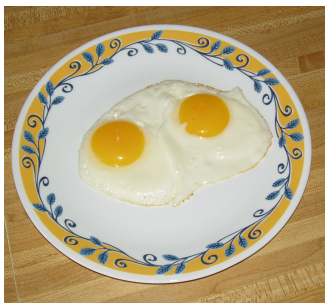
d. _____



e. _____



f. _____



g. _____



h. _____



i. _____