

Cuisson des Oeufs Durs au COMPANION

Disposer les oeufs dans le fond de la cuve
Ajouter 1 litre d'eau + 1 pincée de sel
Programme manuel à 130°C



Ecailler facilement les oeufs durs et les conserver :








Une fois cuits, refroidir rapidement les oeufs dans de l'eau très froide (+ glaçons)

Les mettre ensuite au frigo, sans les écailler, dans un sac plastique fermé en chassant l'air au maximum pour éviter qu'ils ne se dessèchent

Ecailler les oeufs à leur sortie du frigo juste avant de les consommer.

Durée de conservation : 7 jours dans la coquille (48h max si écaillé)



	2	19 minutes
	3	19 minutes
	4	19 minutes 30
	5	20 minutes
	6	20 minutes
	7	20 minutes 30
	8	21 minutes

www.passionsbycath.fr



SCAN ME

YouTube



SCAN ME



COOKING By Cath



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable