

Oeufs au plat & œufs durs

ŒUFS AU PLAT

Préparation :

- 1 - Huilez légèrement le fond de la cocotte de base avec de l'huile d'olive et cassez-y les œufs.
- 2 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson sous surveillance :

Servir dès que l'œuf est aveugle
(blanc sur jaune devenu blanc)

	Cocotte de base
HAUT :	Maxi
BAS :	Mini



ŒUFS DURS

Préparation :

- 1 - Posez les œufs sur la grille position basse et mettez **3 c. à s. d'eau au fond de la cocotte.**
- 2 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Cuisson :	20 mn
HAUT :	Maxi
BAS :	Maxi



Conseils / Notes :

- ATTENTION les temps de cuisson peuvent varier si les œufs sont froids ou à température ambiante.
