

Œuf à 64°C

Fiche recette C6
Œuf à 64°

Recette à chaud – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Œufs frais
Sel & poivre

Quantité

8	Préparation	5 mn
	Cuisson	120 mn
	Portions	8

Processus de Fabrication

Dans un four

Cuire dans un four à chaleur sèche avec 50% d'humidité les œufs avec la coquille pendant minimum 2h à 64°C. Les œufs peuvent être cuits pendant la nuit ou dans l'après midi. Mettre une température de 63°C si la cuisson se fait pendant la nuit. L'œuf prend une texture souple et crémeuse (œuf dur mou).

www.emotionfood.ch

Contact : info@emotionfood.ch

