

Voici différentes façons de cuire des œufs :

Coque		3 à 4 mn selon taille Démarrer à l'eau bouillante
Dur		8 à 10 mn selon taille Démarrer à l'eau froide
Au plat		Quelques mn, blanc bien cuit et jaune coulant
Brouillé		Quelques mn en remuant sans cesse
Poché		 Quelques mn dans de l'eau bouillante + 1 CàS de vinaigre
Omelette		+ ou - selon cuisson "baveuse" ou bien cuite

Avec votre enfant, vous pouvez observer et commenter les résultats avant de déguster.

- Décrire lorsque l'œuf est cru (transparent, gluant, le jaune est rond, bombé, la coquille est cassée, jaune et transparent tiennent ensemble).
- Décrire lorsque l'œuf est sur le plat (la partie transparente est devenue blanche, plus dure... le jaune est toujours mou, bombé, c'est chaud, il faut un couteau pour le manger et une fourchette, il a fallu une poêle pour le cuire...)
- Décrire l'œuf dur (il faut enlever la coquille, c'est chaud, il a fallu une casserole, il a cuit plus longtemps avec un minuteur, le jaune est dur comme le blanc, au milieu de l'œuf, il faut un couteau et une fourchette pour le manger, il roule...)
- Décrire l'œuf brouillé (on ne voit plus le blanc et le jaune séparés, mais il est moins mixé que l'omelette, il faut une poêle, une spatule, c'est chaud...)
- Décrire l'œuf à la coque (il faut surveiller le temps de cuisson avec le minuteur, il faut casser la coquille, le blanc est cuit et plus dur, mais le jaune est mou, il faut un couteau pour casser l'œuf, un coquetier pour le poser, il se mange chaud avec une cuillère à café ou des mouillettes...)
- ...etc...