

# ŒUFS BROUILLÉS PARFAITS



**PRINCIPE** Le blanc d'œuf et le jaune d'œuf sont constitués d'ingrédients qui réagissent diversement à la température.

**PRATIQUE** 65°C est la température qui permet d'obtenir des œufs brouillés parfaits.

## INGRÉDIENTS

Œufs  
Coriandre  
Sel  
Poivre

## UNITÉ

p  
f  
kg  
kg

## QUANTITÉ

8  
pm  
pm  
pm

## TECHNIQUES DE RÉALISATION

Battre les œufs  
Assaisonner  
Verser dans les verrines  
Enfourner à 65°C  
Dresser  
Décorer