

## CUISSON DES OEUFS (cookéo)



### Ingrédients :

- 6 œufs
- 2 litres d'eau

### Préparation :

- poser les œufs dans le panier vapeur
- placer le panier vapeur dans la cuve
- recouvrir les œufs d'eau
- lancer la cuisson sous pression 4 minutes
- à la fin de la cuisson, retirer le panier vapeur et verser les œufs dans un grand volume d'eau froide pour arrêter la cuisson

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>