

Iucullus succullus

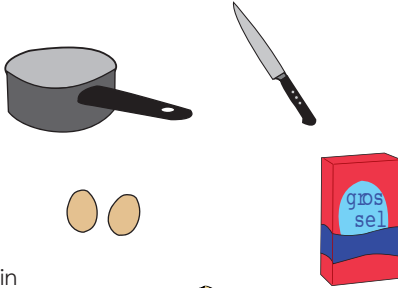


ŒUFS À LA COQUE

Préparation : 3 minutes
(Pour 2 personnes)

Les ustensiles :

- 1 casserole
- 2 coquetiers
- 1 couteau



Les ingrédients :

- 2 œufs frais
- 8 morceaux de pain
- 1 c. à soupe de gros sel



Sale l'eau de ta casserole, et mets-la à bouillir.

Pendant ce temps, coupe des tranches de pain en bâtonnets pour faire des mouillettes.

Lorsque l'eau frémit, plonge tes œufs dans l'eau, et patiente 3 minutes.