

Lucullus succullus



ŒUFS DURS

Préparation : 10 minutes
(Pour 4 personnes)

Les ustensiles :

- 1 casserole
- 1 c. à soupe de gros sel



Les ingrédients :

- 4 œufs frais



Fais bouillir de l'eau salée dans une casserole.

Lorsque l'eau frémit, plonge tes œufs dans la casserole, et patiente 10 minutes.

Lorsque c'est cuit, vide ta casserole dans l'évier, en prenant soin de ne pas casser tes œufs.

Écale-les. C'est prêt !