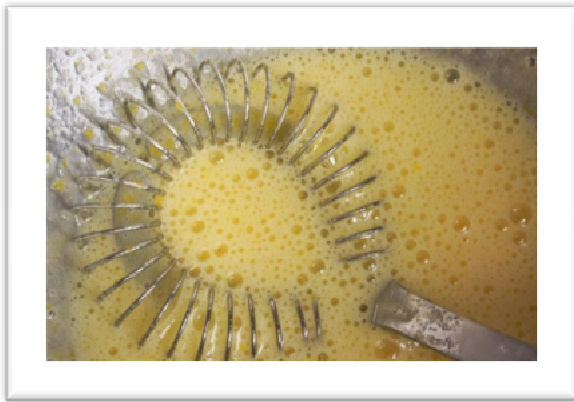




Toque & Tablier



Blanchir des œufs
Préparation : 3-4 minutes

La marche à suivre

Secret de réussite numéro 1 : blanchir des œufs signifie tout simplement que les jaunes s'éclaircissent au contact du sucre et de l'incorporation de l'air. Pour les réussir, il faut battre suffisamment de temps pour que vous constatiez que le mélange s'éclaircisse et qu'il augmente de volume.

En fonction de la recette, vous mettez la bonne quantité d'œufs et de sucre dans un récipient. Vous remarquez que le mélange est jaune poussin.



Avec un batteur électrique (cela est moins fatiguant et plus rapide ! moi j'ai pris mon fouet pour la photo !), vous battez les œufs. Assez rapidement, le mélange commence à s'éclaircir et il augmente légèrement en volume



Les œufs sont suffisamment blanchis quand ils sont jaunes pâles et que le mélange a bien augmenté en volume.



Mon secret chuchoté à l'oreille : Si vous n'avez pas de batteur, vous pouvez acheter un fouet comme le mien, il est préconisé pour battre les œufs. En effet, sa forme permet l'incorporation d'une grande quantité d'air (parfait pour les omelettes ou œufs brouillés bien mousseux !)