



## Pocheuse à oeufs

.....

### Mode d'emploi

- Dans une casserole, portez environ 5 cm d'eau à ébullition.
- Beurrez l'intérieur de la pocheuse à œufs sans boucher les petites ouvertures.
- Cassez-y délicatement un œuf très frais (de 4 jours maximum).
- Réduisez le feu jusqu'à obtention d'une eau légèrement frémissante.
- Faites glisser tout doucement la pocheuse dans l'eau frémissante : l'eau doit envelopper l'œuf entièrement. Assurez-vous que la pocheuse et l'œuf soient entièrement sous l'eau.
- Au bout de 3 minutes, retirez la pocheuse de l'eau et faites glisser l'œuf délicatement sur une feuille d'essuie-tout pour le faire égoutter.
- Nettoyez et séchez votre pocheuse à œufs soigneusement après chaque utilisation. Enduisez-la à nouveau de beurre pour l'œuf suivant.
- Ne résiste pas au lave-vaisselle.



Pour plus d'informations et des recettes, visitez notre site web : [www.dille-kamille.com](http://www.dille-kamille.com)



#dillekamille