

*Micro' Coq*®

F

*Mode d'emploi :*

- Cassez l'œuf directement dans le coquetier.
- Percez le jaune et versez quelques gouttes d'eau.
- Vissez soigneusement le couvercle jusqu'au clic.
- Placez le coquetier dans le four micro-ondes à 100 %

*Cuisson*

Coque : 25" - Mollet : 35" - Dur : 45"

Les temps conseillés peuvent être légèrement modulés après essai, selon la puissance du four micro-ondes. Ils s'entendent pour la cuisson d'un œuf. Si vous mettez plusieurs coquetiers à cuire ensemble, le temps doit être multiplié par le nombre de coquetiers dans le four.

*Dégustation*

Vous pouvez faire : des œufs coques, mollets, brouillés, meurettes, coquottes, durs sans risques de coquilles. Voici quelques suggestions du Chef Gérard Raymond : ½ cuillère de parmesan - 1 cuillère à café de ketchup et un peu de tabasco - ½ cuillère à café de moutarde, ciboulette, persil haché - 1 cuillère à café de crème fraîche - 1 cuillère à café de sauce tomate - Crevettes décortiquées et cerfeuil.