



Facile

L'œuf à la broche

Ingrédients :

- Un pique
- Un œuf

Percer un petit trou à l'aide d'une aiguille ou d'un opinel de chaque côté de l'œuf dans le sens de la longueur.

Faire bien attention à ne pas fendre la coquille.

Introduire dans l'œuf une fine baguette de bois vert ou une pique à brochette.

Faire cuire l'œuf à proximité des braises, en le faisant tourner.

Quand la coquille trouée suinte, c'est que l'œuf est cuit !

Attention à ne pas trop insister et trop faire chauffer l'œuf, sinon il explose !

