

## Comment aimez-vous vos œufs?

<https://www.ricardocuisine.com/chroniques/dossier-special/788-comment-aimez-vous-vos-oeufs>

En collaboration avec l'[équipe RICARDO](#)



Mollets ou à la coque? Pochés ou au plat? Farcis ou brouillés? Quelle que soit votre préférence, les œufs se préparent en un tournemain et s'invitent dans une foule de recettes. Voici un petit guide utile et inspirant pour que vous cessiez de vous casser le coco, présenté en collaboration avec l'équipe RICARDO.

### 1. Oeuf au plat

Quoi de mieux que l'œuf au plat pour ajouter du soleil dans l'assiette? Ce n'est pas pour rien qu'on le surnomme l'œuf vedette! Poêlé sur un côté seulement, l'œuf au plat est prêt en trois minutes. Servez-le nature au déjeuner ou encore sur un lit de légumes au sésame grillé. Amateur de saveurs exotiques? Les chilaquiles au bœuf et à l'œuf au plat vous mèneront tout droit au Mexique.

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/7850-chilaquiles-au-b-uf-et-a-l-uf>

### 2. Oeuf cuit dur

Ami des salades repas et des sandwichs, l'œuf cuit dur, aussi appelé l'œuf en boîte, est un classique indémodable. Les astuces de RICARDO pour le réussir à la perfection? Tempérer l'œuf une quinzaine de minutes, faire bouillir l'eau de la casserole avant d'y déposer le coco et retirer du feu. Délicieux en salade niçoise ou dans un sandwich ouvert aux légumes et aux œufs.

<https://www.ricardocuisine.com/videos/techniques-de-cuisine/3041-technique-de-cuisson-d-un-oeuf-dur>

### 3. Oeuf à la coque

Trois minutes de cuisson dans une eau frémissante, c'est tout ce que ça prend pour réussir un œuf à la coque! Le roi de l'assiette se déguste à la cuillère et avec des mouillettes de pain frais. Ou, mieux encore, avec des mouillettes de pain doré.

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/8077-ufs-a-la-coque-et-mouillettes-pain-dore>

### 4. Oeuf farci

Un soupçon de mayonnaise, quelques herbes fraîches, et hop, vous voilà avec un œuf sur son36. Une bouchée protéinée aussi jolie que savoureuse! On aime l'œuf farci pour son côté fondant en bouche et parce qu'il se prépare à l'avance. Pour une cuisson parfaite, RICARDO suggère de déposer les œufs dans une petite casserole d'eau froide. Ensuite, portez à ébullition, couvrez et retirez du feu.

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/7403-oeufs-farcis>

## 5. Oeuf mollet

À mi-chemin entre l'œuf cuit dur et l'œuf à la coque, l'œuf mollet ravive les salades et transforme un simple gruau en déjeuner mémorable. Pour parfaire l'art de ce type de cuisson, il est important de respecter quelques règles d'or. Assurez-vous d'utiliser des œufs à température ambiante et réglez la minuterie à six minutes top chrono.

<https://ricardocuisine.com/videos/techniques-de-cuisine/3037-technique-de-cuisson-d-un-oeuf-mollet>

## 6. Oeuf poché

Ne boudez pas l'œuf poché sous prétexte qu'il est trop difficile à réaliser. Avec la bonne méthode et une touche de délicatesse, il se cuisine les yeux fermés... enfin presque! Règle numéro un : l'eau doit frémir et non bouillir. Une fois la technique bien maîtrisée, vous serez prêt à préparer les meilleurs oeufs bénédictine en ville et une foule d'autres belles recettes.

<https://ricardocuisine.com/videos/techniques-de-cuisine/15-pocher-un-oeuf>

## 7. Oeuf cocotte

Un régal autant pour les yeux que pour les papilles! Servi dans un ramequin, ce classique français se cuisine au four dans un bain-marie. Comptez environ vingt minutes pour une cuisson parfaite. Vous recevez à l'heure du brunch? Essayez nos oeufs en cocotte forestière. Succès assuré!

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/4638-oeufs-en-cocotte-forestiere>

## 8. Oeufs brouillés

Les œufs brouillés font toujours le bonheur des petits et des grands, à condition de bien les réussir. Son petit nom? L'œuf trotteur. Pour obtenir une texture tendre et onctueuse, il est important de les faire cuire à feu élevé. Parsemez-les d'herbes fraîches, ajoutez-y un soupçon de crème ou servez-les en délicieux burrito déjeuner.

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/6596-oeufs-brouilles>

## 9. Omelette

Soufflée, roulée ou pliée, l'omelette est un incontournable. La version qui nous est la plus familière est l'omelette française – légèrement dorée à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur et garnie d'herbes, de viande ou de légumes. À savourer matin, midi et soir!

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/7556-omelette-jambon-fromage>

## 10. Oeuf à l'écossaise

Par ici, la friteuse! Moins connu que ses pairs, l'oeuf à l'écossaise (scotch egg) est sans doute le plus décadent des cocos. Imaginez : un oeuf enrobé de panure dorée à la saucisse. Sa texture à la fois croquante et fondante est tout simplement irrésistible. Servez-le au brunch accompagné de haricots verts.

<https://ricardocuisine.com/videos/recettes/344-realiser-des-scotch-eggs>

*Cet article est une collaboration entre l'équipe RICARDO et la Fédération des producteurs d'œufs du Québec.*