



ÉCALER LES ŒUFS CUITS DURS

Écaler les œufs cuits durs rebute plusieurs d'entre nous. Voici une astuce qui fait de cette tâche un jeu d'enfant ! Après la cuisson, déposez un œuf à la fois dans un grand verre que vous remplissez aux trois quarts d'eau froide. Avec l'une de vos mains, couvrez complètement le col du verre, puis appuyez le fond du verre dans le creux de votre autre. Agitez ensuite vigoureusement le verre dans un mouvement de haut en bas légèrement oblique. L'écaille se brisera et se détachera toute seule, vous livrant l'œuf dur prêt à servir !