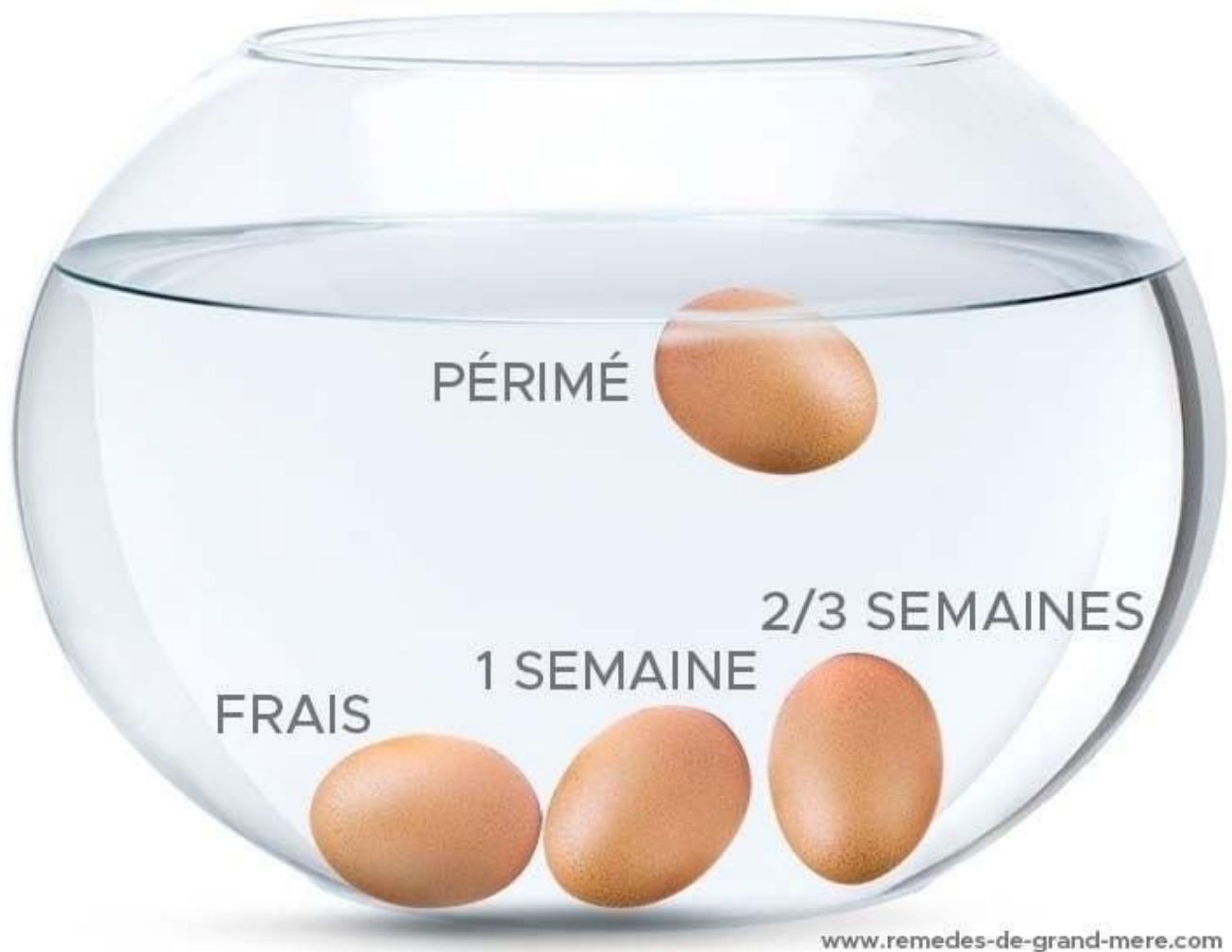


COMMENT RECONNAÎTRE UN OEUF FRAIS



Pour savoir si un oeuf est encore consommable, plongez-le dans l'eau.

S'il coule, il est consommable

s'il est au milieu du verre c'est limite

s'il flotte, ne le consommez pas.

Avec cette petite expérience nous connaissons la quantité d'air dans l'oeuf et donc son 'âge'.

Faut-il garder les oeufs dans le [frigo professionnel](#)?

Les œufs en coquille doivent être conservés à une température ambiante normale, à l'abri du soleil, et ne



Diksmuidsestraat 64-70
8840 Staden
T +32 51 700 100
info@noma.be
www.noma.be/fr

doivent pas subir de chocs thermiques répétés, ce qui diminue la protection naturelle de la coquille. En revanche chez le consommateur final, la réfrigération des œufs optimise leur conservation.

Chaque oeuf dispose d'une chambre à air qui s'agrandit au fil du temps. Plus celle-ci est grande et plus l'oeuf flottera. Sa flottaison est donc un bon indicateur de son état de fraîcheur. Il existe toutefois d'autres techniques pour savoir si un oeuf est frais : agitez le à côté de votre oreille, et s'il fait du bruit, cela signifie que la chambre à air est importante car l'intérieur a de la place pour se balader. Prudence donc. Enfin, dernière technique mais qui nécessite de le casser : si le jaune reste ferme et rebondi et le blanc n'est pas liquide, c'est qu'il est frais.