L’Œuf

Inépuisable source d’inspiration, l’œuf de poule accompagne les chefs dans toutes leurs créations. Produit du quotidien mais trésor culinaire, il s’invite partout, des assiettes les plus simples aux plus sophistiquées.

**Caractéristiques**  
Sous sa coquille fragile mais résistante, l’œuf renferme un blanc translucide qui se fige à la chaleur et un jaune riche et onctueux. Son calibre, allant de 50 à 70 grammes, influe sur les cuissons et les textures. Blanc, crème, brun clair, marron ou rosée, tachetée ou non, sa couleur dépend uniquement de la race de la poule… et ne change rien au goût.

**Histoire**  
Consommé depuis la Préhistoire, l’œuf est l’un des plus anciens aliments domestiqués ! Les Égyptiens le maîtrisaient déjà, tout comme les Grecs et les Romains. Au fil des siècles, il s’est imposé dans les traditions culinaires, devenant un ingrédient central en pâtisserie, en sauces et dans les préparations du quotidien, des plus dépouillées aux plus élaborées.

**Cuisson**  
Dur, mollet ou à la coque selon le temps de chauffe, au plat pour conserver un jaune coulant, poché pour une texture délicate, brouillé pour un résultat crémeux, parfait lorsqu’il est cuit à basse température, l’œuf offre une diversité exceptionnelle de cuissons ! Chaque méthode dévoile à sa façon le caractère de l’œuf.

**Marquage**  
Chaque œuf porte un code garantissant sa traçabilité. Le premier chiffre indique le mode d’élevage (0 biologique, 1 plein air, 2 au sol, 3 en cage). Suivent l’indicatif du pays, puis le numéro du producteur. Obligatoire, ce marquage offre une transparence totale sur l’origine et les conditions de production.