

Eggettes™

LE LIVRET DE RECETTES



OEUFS DURS

Instructions:

- Oeufs
- Sel et poivre pour l'assaisonnement



- Assurez-vous que l'Egglette est correctement huilée.
- Cassez l'oeuf dans l'Egglette et assaisonnez à votre goût.
- Fermez le couvercle, tenez-le par la poignée et placez l'Egglette délicatement dans l'eau bouillante.

NOTE: Pour la durée de cuisson, reportez-vous aux pages 12-15.

- Enlevez les Egglettes de l'eau bouillante avec des pinces. Mettez-les dans de l'eau froide.
- Otez le couvercle puis

retournez la coupelle Egglette dans une assiette et secouez délicatement ou pressez les parois.

Pour les oeufs à la coque, reportez-vous aux pages 12-15 pour le temps de cuisson et suivez les mêmes instructions.

Instructions:

Cassez, faites cuire et servez!

**Suivez les instructions de mise en service et de cuisson figurant*

SALADE AUX OEUFS CLASSIQUE

Instructions:

- Oeufs
- ¼ tasse de mayonnaise
- 2 cuillères à café de jus de citron frais
- 1 cuillère à soupe d'oignons émincés
- ¼ cuillère à café de sel
- ¼ cuillère à café de poivre
- ½ tasse de céleri finement ciselé
- Feuilles de laitue
- Paprika



Instructions:

**Suivez les instructions de mise en service et de cuisson figurant*

- Assurez-vous que l'Egglette est correctement huilée.
- Cassez un oeuf dans chaque Egglette.
- Fermez le couvercle, tenez-le par la poignée et placez l'Egglette délicatement dans l'eau bouillante.

NOTE: Pour la durée de cuisson, reportez-vous aux pages 12-15.

- Enlevez les Egglettes de l'eau bouillante avec des pinces. Mettez-les dans de l'eau froide.
- Mélangez mayonnaise, jus de

citron, oignon, sel et poivre dans un bol de taille moyenne.

- Hachez les oeufs du Egglettes ainsi que le céleri; ajoutez à la préparation et mélangez bien.
- Réfrigérez le mélange en le couvrant afin que les saveurs se mêlent.
- Servez sur des feuilles de laitues.
- Garnissez avec une pincée de paprika et dégustez!

OEUF FARCIS

Instructions:

- 4 oeufs
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 ½ cuillère à soupe de pickles doux
- 1 cuillère à soupe de moutarde préparée



Instructions:

**Suivez les instructions de mise en service et de cuisson figurant*

- Assurez-vous que l'Egglette est correctement huilée.
 - Cassez un oeuf dans chaque Egglette.
 - Fermez le couvercle, tenez-le par la poignée et placez l'Egglette délicatement dans l'eau bouillante.
 - Coupez l'oeuf en deux et enlevez délicatement le jaune du blanc.
 - Ecrasez les jaunes avec la mayonnaise; ajoutez de la relish, de la moutarde, du sel et du poivre pour relever.
 - Mélangez bien.
 - Remplissez du mélange les blancs d'oeuf avec une cuillère.
 - Garnissez avec une pincée de paprika.
- NOTE:** Pour la durée de cuisson, reportez-vous aux pages 12-15.
- Enlevez les Eglettes de l'eau bouillante avec des pinces. Mettez-les dans de l'eau froide.
 - Une fois totalement refroidi, ôtez l'oeuf de la coupelle.

- 1/8 cuillères à soupe de sel
- Poivre
- Paprika

OEUF BENEDECITE

Instructions:

- 4 oeufs
- ¾ tasse de beurre doux
- 3 jaunes d'oeufs supplémentaires
- 1 ½ cuillère à soupe de jus de citron frais
- ¼ cuillère à soupe de poivre de cayenne ou de paprika fort
- Salez et poivrez pour relever



Instructions:

**Suivez les instructions de mise en service et de cuisson figurant*

Sauce hollandaise :
Faites fondre à feu doux le beurre dans un petit récipient, durant 3 à 4 minutes, jusqu'à obtenir une mousse (avant qu'il ne commence à roussir).

- Mettez des jaunes d'oeuf et deux cuillères à café d'eau dans du beurre. Remuez jusqu'à obtention d'un mélange homogène (ajoutez ½ cuillère à café d'eau si le mélange est trop épais)
 - Ajoutez le jus de citron et le poivre de Cayenne. Assaisonnez avec du sel et poivre pour donner du goût.
 - Versez la sauce hollandaise dans un petit bol et recouvrez le de film alimentaire en contact direct avec la surface de façon à éviter la formation d'une peau. Réservez. (Laissez à température ambiante.)
 - Placez l'oeuf sur le bacon, and recouvrez de sauce hollandaise. Décorez avec du persil et servez.
- NOTE:** Pour la durée de cuisson, reportez-vous aux pages 12-15.
- Enlevez les Eglettes de l'eau bouillante avec des pinces. Mettez-les dans de l'eau froide.
- Assemblage:**
- Avec un grille-pain ou un mini-four, toastez les muffins anglais jusqu'à ce qu'ils soient craquants et dorés.
 - Cuisez le bacon canadien ou le jambon environ 6 minutes dans une poêle à feu moyen voire fort jusqu'à ce que ses bords soient craquants.
 - Beurrez un côté d'un muffin anglais, recouvrez d'une tranche de bacon canadien.
 - Placez l'oeuf sur le bacon, and recouvrez de sauce hollandaise. Décorez avec du persil et servez.
- Oeufs:**
- 2 muffins anglais découpés
 - 4 tranches de bacon canadien ou de jambon finement tranché
 - 2 cuillères à soupe de beurre doux
 - ¼ tasse de ciboulette hâchée
 - 2 cuillères à soupe d'aneth hâchée, d'estragon ou de persil
- Assurez-vous que l'Egglette est correctement huilée.
 - Cassez un oeuf dans chaque Egglette; salez et poivrez.
 - Fermez le couvercle, tenez-le par la poignée et placez l'Egglette délicatement dans l'eau bouillante.

SALADE DU CHEF

Instructions:

- Salade verte
- 1 tasse de jambon
- 1 tasse de dinde
- ½ tasse de ciboule finement ciselée
- ½ tasse de céleri, finement ciselé
- 1 tasse de tomates cerises ou de tomates en



Instructions:

**Suivez les instructions de mise en service et de cuisson figurant*

grappe coupées en deux

- ½ tasse de fromage suisse
- ½ tasse de fromage cheddar, détaillé en quartiers
- 2 Eggettes encore bouillants
- Environ 200 g de sauce salade de votre choix

- **Oeufs:** Assurez-vous que l'Eggette est correctement huilée.
 - Cassez un oeuf dans chacune des deux Eggettes.
 - Fermez le couvercle, tenez-le par la poignée et placez les Eggettes délicatement dans l'eau bouillante..
- NOTE:** Pour la durée de cuisson, reportez-vous aux pages 12-15.
- Enlevez les Eggettes de l'eau bouillante avec des pinces. Plongez-les dans de l'eau froide.
 - Une fois totalement refroidi, otez l'oeuf de la coupelle.
- Lavez et préparez la salade verte de votre choix et placez dans un bol.
 - Mélangez la avec des oignons et du céleri, réservez des morceaux de viande, de fromage, d'oeufs tranchés et des tomates pour la garniture.
 - Juste avant de servir, remuez les légumes verts avec une sauce de votre choix et garnissez avec la viande, le fromage et les tranches d'oeufs durs.

BACON & OEUFS

Instructions:

- Bande de bacon
- Oeufs
- Salez et poivrez selon vos goûts



Instructions:

**Suivez les instructions de mise en service et de cuisson figurant*

- Cuisez le bacon à la poêle. Réservez-le une fois cuit.
 - Assurez-vous que l'Eggette est correctement huilée.
 - Cassez un oeuf dans chaque Eggette ; salez et poivrez selon vos goûts.
 - Fermez le couvercle, tenez-le par la poignée et placez les Eggettes délicatement dans l'eau bouillante.
- NOTE:** Pour la durée de cuisson, reportez-vous aux pages 12-15.
- Enlevez les Eggettes de l'eau bouillante avec des pinces.
- Mettez-les dans de l'eau froide.
- Quand les oeufs sont cuits, placez les sur une assiette avec du bacon, une garniture de fruits et des muffins anglais toastés.

BREAKFAST D'OMELETTES

Instructions:

- Oeufs
- Choisissez certains de ces aliments :
 - chou émincé
 - pousse d'épinard ciselé
 - dés de tomates
 - oignons finement ciselés
 - poivrons rouges finement détaillés



Instructions:

**Suivez les instructions de mise en service et de cuisson figurant*

***NOTE: Si vous ajoutez de la viande, assurez-vous qu'elle ait été préalablement cuite avant d'en remplir les coupelles Egglettes.*

- poivrons verts finement détaillés
- champignons finement détaillés
- fromage de chèvre émietté
- basilic finement ciselé
- mozzarella râpé
- Poivrez et salez selon vos goûts

- Assurez-vous que l'Egglette est correctement huilée.
- Cassez un oeuf dans le nombre d'Egglettes désiré.
- Choisissez deux ou trois aliments de la liste ci-contre et remplissez-en chaque coupelle. ** Vous pouvez personnaliser chacune selon vos goûts!
- Fermez le couvercle, tenez-le par la poignée et placez les Egglettes délicatement dans l'eau bouillante.

NOTE: Pour la durée de cuisson, reportez-vous aux pages 12-15.

- Enlevez les Egglettes de l'eau bouillante avec des pinces. Plongez-les dans de l'eau froide.
- Démoulez les oeufs de chacune des coupelles et dégustez! Ne sautez plus le petit déjeuner en confectionnant à l'avance ces coupelles saines avec du chou, des épinards, des oeufs, du fromage ou des restes!

OEUF À LA MEXICAINE AVEC DES BLANCS D'OEUF

Instructions:

- Bol de blancs d'oeuf
- ½ oignon blanc finement hâché
- ½ piment jalapeño équeuté, égrenné et finement détaillé



Instructions:

**Suivez les instructions de mise en service et de cuisson figurant*

- ½ tomate prune, égrennée et finement coupée
- 1 cuillère à soupe de feuilles de coriandre finement ciselée
- Salez et poivrez avec du poivre noir frais moulu pour relever.

- Chauffez l'huile à feu moyen voire fort dans une poêle d'environ 30 centimètres de diamètre.
- Ajoutez l'oignon, le piment jalapeño et la tomate.
- Salez et poivrez, mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène (environ 6 minutes).
- Assurez-vous que l'Egglette est correctement huilée.
- Ciselez la coriandre et ajoutez la aux Egglettes.
- Répartissez le mélange dans chacune des Egglettes.
- Versez les blancs d'oeuf dans chaque Egglette.

- Fermez le couvercle, tenez-le par la poignée et placez les Egglettes délicatement dans l'eau bouillante.

NOTE: Pour la durée de cuisson, reportez-vous aux pages 12-15.

- Enlevez les Egglettes de l'eau bouillante avec des pinces. Mettez-les dans de l'eau froide.
- Démoulez les oeufs dans une assiette et dégustez !

TRADITIONNEL SANDWICH OEUF SALADE

Instructions:

- 2 oeufs
- ¼ tasse de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de jus de citron frais
- 1 cuillère à soupe d'oignon émincé
- ¼ cuillère à soupe de sel



Instructions:

**Suivez les instructions de mise en service et de cuisson figurant*

- ¼ cuillère à soupe de poivre
- ½ tasse de celeri finement ciselé
- Feuilles de salade
- Tranches de tomate
- Tranches de pain toasté

- Assurez-vous que l'Egglette est correctement huilée.
- Cassez un oeuf dans chacune des deux coupelles Egglettes.
- Fermez le couvercle, tenez-le par la poignée et placez les Egglettes délicatement dans l'eau bouillante.

NOTE: Pour la durée de cuisson, reportez-vous aux pages 12-15.

- Enlevez les Egglettes de l'eau bouillante avec des pinces. Mettez-les dans de l'eau froide.
- Mélangez de la mayonnaise,

du jus de citron, l'oignon, le sel et le poivre dans un bol de taille moyenne.

- Lorsqu'ils ont refroidi, retirez les oeufs des Egglettes et ajoutez sur celeri ciselé.
- Ajoutez à la préparation et mélangez bien.
- Couvrez et réfrigérez pour laisser les différentes saveurs se mélanger.
- Toastez du pain, assemblez votre sandwich et dégustez!

TEMPS DE CUISSON OPTIMAL



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE TEMPS DE CUISSON OPTIMAL

Oeuf entiers

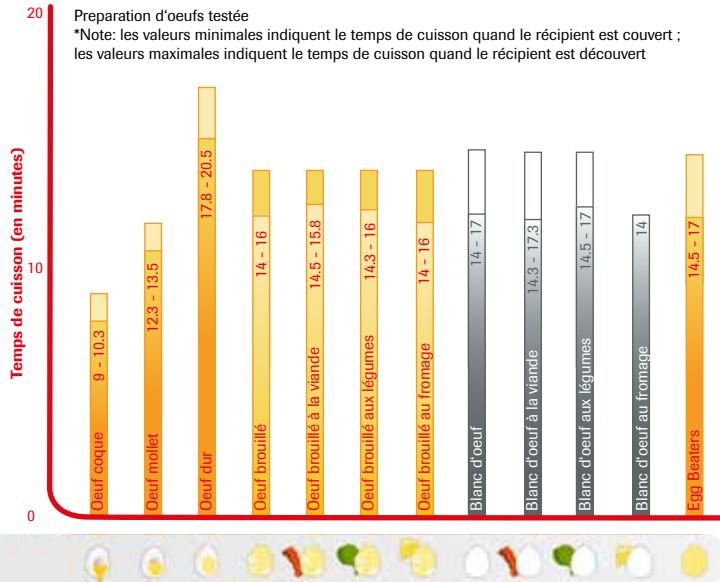
Type d'oeuf	Temps de cuisson avec couvercle (en minute)			Temps de cuisson sans couvercle (en minute)		
	MED	LG.	XL	MED	LG.	XL
Oeuf coque	8	8.75	9	10	10	10.3
Oeuf mollet	11	11.3	12.3	13	12.5	13.5
Oeuf dur	16	15.6	17.8	19	19.8	20.5
Oeuf brouillé	14	14		16	16	
Oeuf brouillé à la viande	14	14.5		16	15.8	
Oeuf brouillé aux légumes	14	14.3		16	16	
Oeuf brouillé au fromage	14	14.5		16	16	

Blanc d'oeuf

Oeuf brouillé	14	14		17	
Oeuf brouillé à la viande	14	14		17	
Oeuf brouillé aux légumes	14	14.3		17.3	
Oeuf brouillé au fromage	14	14.5		17	

TEMPS DE CUISSON MINIMUM/MAXIMUM

Preparation d'œufs testée
*Note: les valeurs minimales indiquent le temps de cuisson quand le récipient est couvert ; les valeurs maximales indiquent le temps de cuisson quand le récipient est découvert



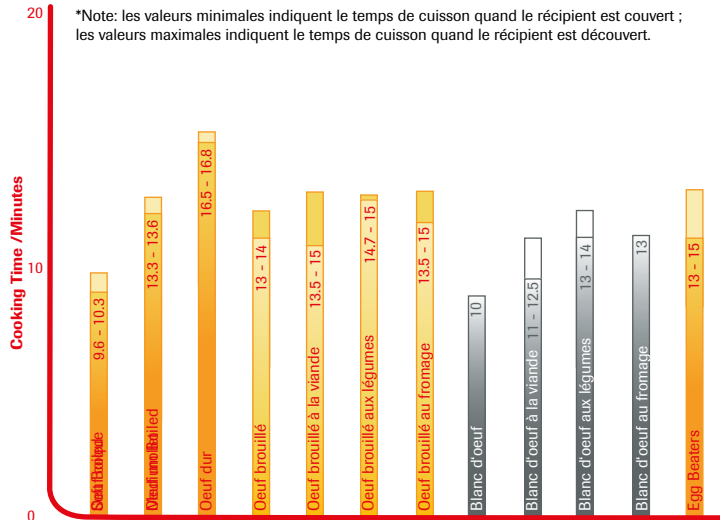
GAZINIÈRE TEMPS DE CUISSON OPTIMAL

	Type d'oeuf	Temps de cuisson avec couvercle (en minute)			Temps de cuisson sans couvercle (en minute)		
		MED	LG.	XL	MED	LG.	XL
Oeuf entier	Oeuf coque	9	9.5	10.5	10	10	11
	Oeuf mollet	14	14	13.5	13.5	13	13.5
	Oeuf dur	16	16	17.5	17.5	17	16
	Oeuf brouillé	13	13	13		14	
	Oeuf brouillé à la viande	12.5	13	15		15	
	Oeuf brouillé aux légumes	14	13.5	16.5		15	
	Oeuf brouillé au fromage	12.5	14	14		15	

Blanc d'oeuf	Oeuf brouillé	8.5	8.5
	Oeuf brouillé à la viande	10	10
	Oeuf brouillé aux légumes	13	14
	Oeuf brouillé au fromage	13	13

TEMPS DE CUISSON MINIMUM/MAXIMUM

*Note: les valeurs minimales indiquent le temps de cuisson quand le récipient est couvert ; les valeurs maximales indiquent le temps de cuisson quand le récipient est découvert.





**Hergestellt in China | Made in China | Fabriqué en Chine |
Fabbricato in Cina | Made in China**

Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein
EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria
office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline
ROW: +423 388 18 00