

Faites bouillir de l'eau.  
Déposez délicatement les œufs dans l'eau  
bouillante à l'aide d'une cuillère.  
Laissez cuire trois minutes trente.  
Placez les œufs dans des coquetiers.  
Tapez doucement le haut de l'œuf  
avec une cuillère pour casser la coquille,  
puis retirez le « chapeau ».  
Salez et poivrez le jaune.  
Trempez des mouillettes de pain beurrées.  
Bon appétit !

