

Jaunes et blancs d'œufs restants

Après la dernière fournée de biscuits, il reste souvent des jaunes ou des blancs d'œufs. Comment les conserver et les utiliser plus tard?

Conservation au réfrigérateur: légèrement battus, jaunes d'œufs et blancs d'œufs peuvent se garder séparément env. 2 jours à couvert au réfrigérateur. Les réserver ensuite uniquement à des plats cuits.

Conservation au congélateur: congeler les jaunes d'œufs légèrement battus avec 1 pincée de sel, les blancs d'œufs légèrement battus, mais sans sel. Important: noter le nombre et la date sur le récipient. Conservation: env. 3 mois. Faire décongeler les œufs au réfrigérateur et non pas à température ambiante.

Les jaunes d'œufs peuvent servir p. ex. à dorer des milanais ou pour une mayonnaise. On peut aussi les utiliser dans des omelettes. Certes, il faut pour cela normalement des œufs entiers, mais ça marche aussi avec des jaunes s'ils sont délayés dans un peu de lait ou d'eau minérale gazeuse.

Les blancs d'œufs peuvent servir p. ex. pour des bruns de Bâle, étoiles à la cannelle, baisers, macarons ou pour des meringues.

