

Coin satirique

Les ciseaux à briser les oeufs (en deux)



Le craque-oeuf !

Comment aimez-vous vos œufs?

Voilà une question qui, sous des abords simples, peut entraîner chez le destinataire une réflexion intense. L'œuf connaît en effet mille variations culinaires.

Mimosa, sur le plat, brouillés, pochés, en omelette... on a tous nos préférences.

Le choix que l'on fait peut être lourd de conséquences : si l'omelette se contente d'œufs mélangés (trop facile), réaliser des œufs sur le plat implique déjà de ne pas casser le jaune à l'ouverture de l'œuf. Et que dire des recettes nécessitant de séparer le jaune du blanc ?!

C'est donc parfois tremblants que nous avançons la main vers le bord du bol, de la poêle ou de tout objet un brin saillant sur lequel nous comptons pouvoir briser la coquille.

Secrètement nous espérons réussir cette périlleuse aventure sans tout exploser, avec pour résultat une sorte de salmigondis mêlant joyeusement blanc, jaune et divers morceaux de coquille plus ou moins propres.

Fichtre, n'y aurait-il pas une solution technique quelconque pour nous aider dans cette mission délicate ?

Bien sûr : le craque-œuf !

Son principe est simple : l'ustensile en plastique, sorte de grosse paire de ciseaux munie de deux cercles « porte-œuf », coupe l'œuf en son milieu en permettant l'évacuation du

contenu tout en retenant la coquille. Équipé du séparateur de jaune ©, l'ensemble permet également d'éviter de tout mélanger, pour les recettes qui l'exigent.

Fini l'oeuf écrabouillé dans la main, l'omelette avec morceaux de plume ou de coquille, ou la tentative d'oeuf sur le plat à côté de la poêle... Et, en plus, ça fonctionne sans pile, pourquoi s'en priver ?

Malheureusement, les retours des utilisateurs ne sont pas si élogieux. Si l'appareil semble fonctionner avec des œufs bien calibrés et d'une résistance normale (on en connaît qui ont brisé leur craque-œuf avec des œufs récalcitrants), nombreux sont ceux pour qui l'appareil n'améliore pas le taux de réussite.

Félicitations, vous venez de saturer un peu plus votre tiroir de cuisine et vous vous rapprochez inexorablement du moment où ce dernier sera bloqué par tout ce fatras censé être utile, vous offrant une séance de spéléo-en-tiroir excellente pour les nerfs de toute la famille.

En conclusion : rien ne remplace un peu d'expérience et une poêle ou un bol avec une bordure un peu fine. Ou alors des œufs à la coque ou carrément cuits durs. Avec un petit trou pratiqué sur la coquille pour éviter qu'ils ne pètent à la cuisson. Petit trou réalisé à l'aide d'un [pique-oeuf](#), bien sûr ;-)

Et vous, vous en pensez quoi ?

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Source URL: <https://ecoconso.be/content/les-ciseaux-briser-les-oeufs-en-deux>