

## LES OEUFS

L'oeuf constitue un élément indispensable à l'élaboration de nombreuses préparations culinaires (sauces, liaison potages, ...) et entre dans la plus grande partie des pâtisseries. Il est donc un aliment de très grande importance

### 1. DEFINITION

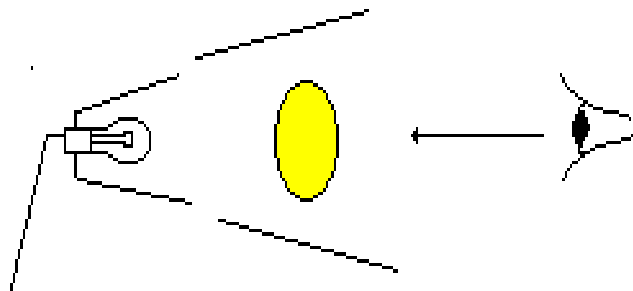
On désigne sous l'appellation "oeuf" les oeufs de poule avec leur coquille. Les autres sont suivis du nom de l'oiseau qui les a pondus. Ex : Oeufs de vanneau, oeufs de caille,...

### 2. FRAICHEUR DES OEUFS

On peut reconnaître la fraîcheur des oeufs de différentes façons

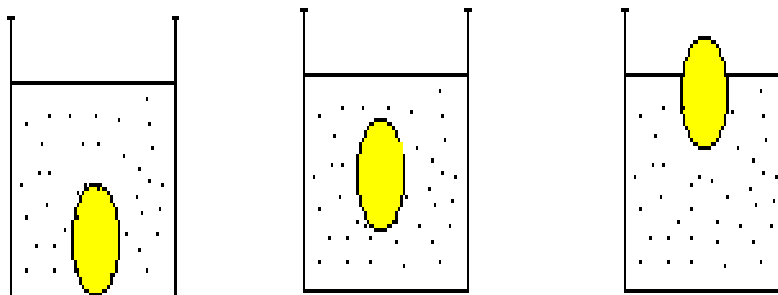
#### a) le mirer

- sang
- impuretés



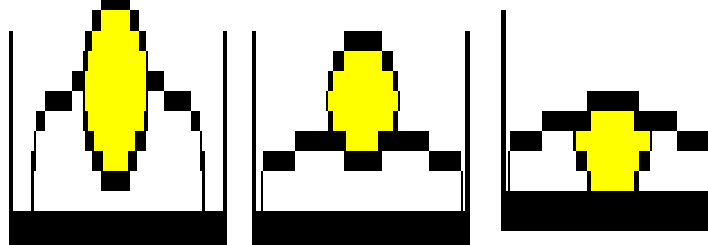
#### b) en le plongeant dans de l'eau fortement salée:

La chambre à air étant plus importante, l'oeuf le moins frais a tendance à remonter à la surface



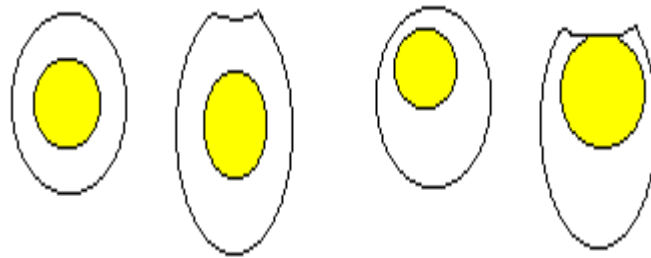
#### c) en le cassant:

L'oeuf frais est bien rebondi, le plus vieux est très étalé et plat



d) cas des oeufs durs:

Dans l'oeuf frais le jaune est centré et la chambre à air moins apparente



**3. CLASSEMENT PAR CATEGORIE**

a) catégorie de poids

<b>XL</b>	Très gros, 73 gr et plus	<b>M</b>	Moyens, de 53 à 63 gr
<b>L</b>	Gros, de 63 à 73gr	<b>S</b>	Petits, moins de 53 gr

b) catégorie de qualité

<p><b>Catégorie A</b> Ils ne doivent ni être nettoyés, ni avoir subi un traitement de conservation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Extra frais: chambre à air de 4 mm à l'emballage .Emballés 4 jour maximum après la ponte et vendus 7 jours maximum après l'emballage. Au-delà ce cette date la partie de l'étiquette comprenant le mot "extra"doit être retiré; ils deviennent alors des "oeufs frais"</li> <li>-frais: chambre à air de 6 mm à l'emballage. Ils peuvent être emballé jusqu'à 7 jours après la ponte</li> </ul>	<p><b>Catégorie B</b> Entrent dans cette catégorie les œufs de deuxième qualité ou déclassés, destinés aux entreprises de l'industrie agroalimentaire.</p>
---	--

**Remarque:** Les appellations "oeufs coques", "oeuf du jour", et "oeufs fermiers" ne sont pas réglementaires

**4. COMMERCIALISATION**

a) les petits emballages: Sont considérés comme petits emballages, les emballages de 30 oeufs et moins

Raison sociale		Poids ou Catégorie de poids
Catégorie de qualité		Date ou semaine
Nombre de pièce		Numéro d'agrément
Adresse du centre d'emballage		Papillon à supprimer le 13/2

b) les gros emballages En général de 360 oeufs, ils sont munis d'une banderole rendue inutilisable par l'ouverture et délivré par, ou sous le contrôle des organismes officiels

Décret n° 69-857 du 17-9-69  
Arrêté ministériel  
du 19 septembre 1972  
N° **637362**  
CONTROLE DE QUALITE  
MINISTERE  
de L'AGRICULTURE

Nom: Jean ROBIN  
Adresse: Kerdanet  
22720 PLESIDY  
N° Mon: 3 29 063E

Nombre: **360**  
Catégorie: A2  
Code 27  
semaine.

Numéro d'étiquette

Nom ou raison sociale de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Numéro d'immatriculation:  
3 = Numéro d'identification de la France dans  
l'union européenne  
29 = Centre d'emballage dans le Finistère  
063 E = Numéro d'agrément du centre

Nombre d'oeufs dans l'emballage

Catégorie de qualité

Catégorie de poids

Code semaine

## 5. LES OVOPRODUITS

Les oeufs peuvent être commercialisés hors de leur coquille:

- Soit entiers battus
- Soit uniquement les blancs
- Soit uniquement les jaunes

De ce fait ils ne sont plus soumis à aucune protection et deviennent ouverts aux contaminations et prolifération microbienne. Dans ce contexte, ils doivent être conservés dans des conditions rigoureuses, soumises à une réglementation, et utilisés rapidement

Pour les ovoproduits on peut utiliser:

- Des oeufs incubés (incubation inférieure à 6 jours)
- Des oeufs fêlés (sans rupture de la membrane coquillière)
- Des oeufs ouverts (rupture de la membrane coquillière)
- (Les oeufs fêlés et ouverts ne peuvent être mélangés à des oeufs intacts)

Tous sont cassés, filtrés, homogénéisés, pasteurisés, réfrigérés, conditionnés

Pour l'utilisation de ces produits on utilise les rapports suivants:

**1 litre d'oeuf contient: 20 oeufs entiers ou 56 jaunes ou 32 blancs**

### Présentation commerciale des ovoproduits:

Liquides réfrigérés : + 3°C maximum (utilisables dans les 24 h)

Congelés: stockage à - 12°C, Décongélation lente à + 3°C, Utilisation dans les 24 h

Déshydraté et lyophilisés: Stockage de la poudre en lieu sec de 0° à +15°C

Concentrés: salés ou sucrés ils sont utilisables 8 jours après ouverture, plus si le sel ou le sucre est en grande quantité

## 6. CUISSONS DES OEUFS

### a) cuits dans leur coquille

Appellation	Technique	Exemples de plat
A la coque	Eau bouillante 3 mm	• Mouillette de pain beurré (petit déjeuner)
Mollets	Eau bouillante 5 à 6 mm	• En croustade sauce béarnaise • En gelée
Durs	Eau bouillante 10 mm	• Mayonnaise • Garniture salade

### b) cuits hors de leurs coquilles et non battus

Appellation	Technique	Exemples de plat
Cocottes	Cuits en cocottes beurrées et salées, au bain marie 5 à 6 mn	• A la crème • A la portugaise
Frits	A la poêle dans beaucoup d'huile	• Au bacon
Pochés	3 à 4 mn dans de l'eau frémissante vinaigrée	• En gelée • Portugaise
Poêlés	Cuit au beurre dans une poêle	• Au bacon
Au plat	Cuit et servi dans un plat à oeuf beurré	• Foies de volailles

### b) cuits hors de leurs coquilles et battus

Appellation	Technique	Exemples de plat
Brouillés	Cuits sur feu doux dans une sauteuse beurrée, en remuant constamment jusqu'à une consistance crémeuse	• Aux champignons • Portugaise • Aux crevettes
En omelette	Cuire au beurre dans une poêle à feu vif, en façonnant (plate ou roulée)	• Fines herbes

## 7. UTILISATION DES OEUFS EN CUISINE

OEUFS	PROPRIETES	EXEMPLES D'UTILISATION
OEUFS ENTIERS	<u>Pouvoir liant:</u> propriété de lier les ingrédients avec lesquels il a été mélangé pour former une pâte homogène. Après cuisson, il se produit un phénomène de durcissement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farce</li> <li>• Appareil à flan</li> <li>• Pâte à choux</li> </ul>
	<u>Pouvoir colorant</u> grâce au jaune d'oeuf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brioche</li> </ul>
JAUNES D'OEUFS	<u>Pouvoir émulsifiant:</u> Propriété de la lécithine dans le jaune d'oeuf qui est fractionnée par agitation et qui crée et stabilise les émulsions grâce à ses pouvoirs hydrophobes et lipophobes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mayonnaise</li> <li>• Hollandaise</li> <li>• Sabayons</li> </ul>
	<u>Pouvoir liant:</u> Apporte de la finesse à la liaison, grâce à la matière grasse que contient le jaune (qui est un support d'arôme)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velouté</li> <li>• Blanquette</li> </ul>
	<u>Pouvoir colorant:</u> Il peut conférer une couleur agréable à l'oeil, et additionné à une sauce il permet le glaçage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pomme duchesse</li> <li>• Glaçage d'une sauce poisson</li> </ul>
BLANC D'OEUF	<u>Pouvoir moussant, aérant, levant:</u> Battu en neige, il se sépare en petites bulles qui emprisonnent l'air. La mousse ainsi obtenue est momentanément stable du fait de la dénaturation des protéines sous l'effet mécanique. Au cours de la cuisson l'air se dilate et les bulles se développent jusqu'à ce que leurs parois se coagulent sous l'effet de la chaleur  <b>Très important:</b> Le jaune (matière grasse) s'oppose au pouvoir moussant du blanc. Les blancs doivent donc être impérativement exempts de jaunes et les ustensiles ne doivent pas être gras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soufflés</li> <li>• Meringues</li> <li>• Biscuits</li> </ul>
	<u>Pouvoir de solidification:</u> Blancs non battus = solidification à la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clarification</li> <li>• Quenelles</li> </ul>