

Les œufs brouillés

Les véritables œufs brouillés se font cuire doucement au bain-marie. Ceux qui sont faits à la poêle ne sont qu'une grossière approximation.

Partie I *Données*

Il faut (et il suffit), pour n :

- œufs, $2n + 1$;
- beurre ou margarine, $\frac{15n}{2}$ g. ;
- gruyère râpé, $\frac{25n}{2}$ g. ;
- crème fraîche, $\frac{n}{4}$ cuillerées à soupe ;
- sel, $o(n)$ g. ; poivre $O(n)$ g.

Partie II *Algorithme*

1. Battez légèrement les œufs (c'est distinct d'une omelette) dans une casserole (de préférence épaisse et concave) additionnés (commutativement) de beurre en noisettes, sel, poivre. On sent très peu le poivre ; ne le négligez pas.
1. Faites chauffer doucement au bain-marie, en restant strictement en-dessous de l'ébullition, tout en maintenant une agitation *constante* avec une cuiller en bois¹.
2. Au milieu de l'intervalle de cuisson, après environ $5 + \varepsilon$ mn., intégrez progressivement le gruyère râpé (par parties, en lui laissant le temps de fondre).
3. Tournez toujours, en alternant les rotations dans le sens direct et indirect. N'accroissez surtout pas la température, même si le système semble stationnaire.
4. Peu avant les dernières itérations, le mélange commence à prendre. Soyez particulièrement vigilant sous peine de divergence. Dans ce cas (et dans ce cas seulement) vous pouvez plonger la casserole dans l'eau froide pour interrompre brutalement la cuisson (voire rajouter une cuiller d'eau froide directement dans le mélange).

Les œufs brouillés sont réussis *ssi* ils sont devenus moelleux, sans être trop liquides, et sans grumeaux. L'injection de la crème fraîche se fait juste avant de servir et souligne le côté crémeux.

La somme directe avec des épinards à la crème (ou une salade cuite), et un petit Côtes du Rhône est remarquable.

Partie III *Schéma*

————— Bon appétit ! —————

¹et non à la grosse louche