

Les astuces cookeo et autres de JP

Comment savoir si un œuf est encore bon à consommer ?

• Date de consommation •

Vérifiez la date indiquée sur la boîte d'œufs.



• Conservation •

Les œufs se conservent au réfrigérateur.



• Le Test de l'eau •

- 1 Remplissez un grand verre d'eau.



- 2 Plongez l'œuf dans l'eau.

- 3 Observez le résultat :



• **Frais**
L'œuf reste au fond.



- 1 **Moitié-Moitié**

• L'œuf est consommable

- 2 L'œuf flotte à moitié.

• L'œuf reste consommable

- 3 **Pas Bon**

• NE PAS CONSOMMER

• En cas de doute, mieux vaut ne pas consommer l'œuf.

S'il flotte à la surface, il n'est plus bon!



À jeter!