# Astuce: comment clarifier facilement des oeufs

Clarifier un œuf consiste à séparer le blanc du jaune en prenant bien soin d'éviter de crever le jaune ou de retrouver des morceaux de coquilles dans la préparation. Quand on pâtisse beaucoup c'est un geste qu'il faut maîtriser et qui peut se révéler fastidieux par son côté répétitif.

J'ai découvert sur Internet une petite vidéo amusante qui nous montre comment clarifier des œufs rapidement par aspiration grâce à une petite bouteille ( voir la vidéo ci dessous).

Mais si le principe de l'aspiration est une bonne idée le faire avec une bouteille n'est pas si hygiénique …En cherchant un peu j'ai donc trouver un ustensile conçu spécialement pour remplacer astucieusement la bouteille. Il est efficace, facile d'utilisation et se nettoie aisément.

Vous n’avez plus qu’à casser tous vos œufs dans un bol puis vous munir de cette petite poire pour aspirer tous les jaunes qui ne se casseront pas. Le tout en quelques secondes! C’est très efficace.

Vous le trouverez en vente sur le site suivant à un prix tout à fait abordable:

Amazon