

# Guide de conservation et fraîcheur des œufs

---

## Durées de conservation recommandées

- À température ambiante : 1 à 2 semaines (à consommer rapidement).
- Au réfrigérateur (dans leur boîte d'origine) : jusqu'à 28 jours après la date de ponte.
- Œufs cuits durs (avec coquille) : jusqu'à 7 jours au réfrigérateur.
- Œufs cuits durs (écalés) : 2 à 3 jours dans un récipient hermétique au réfrigérateur.
- Blancs ou jaunes d'œufs séparés : 24 à 48 heures maximum au réfrigérateur.

## Le test de flottaison : guide rapide

- Remplissez un bol ou un verre d'eau froide.
- Plongez délicatement l'œuf dans l'eau.
- L'œuf reste au fond à plat : il est très frais.
- L'œuf se tient debout au fond : il est encore consommable mais doit être utilisé rapidement (cuisson complète recommandée).
- L'œuf remonte à la surface : il est périmé, jetez-le immédiatement.

## Conseils de stockage et sécurité

- Ne lavez jamais les œufs avant de les ranger : cela détruit la pellicule protectrice naturelle de la coquille.
- Conservez les œufs pointe vers le bas pour maintenir le jaune au centre et éviter le développement de bactéries.
- Évitez les variations de température : ne placez pas les œufs près d'une source de chaleur ou dans la porte du réfrigérateur.
- En cas de doute (odeur suspecte, aspect inhabituel ou coquille fissurée), ne prenez aucun risque : jetez l'œuf.
- Pour les préparations à base d'œufs crus (mayonnaise, mousse), utilisez uniquement des œufs extra-frais.