

# Guide Pratique : Conservation et Utilisation des Jaunes d'Œufs

---

## Méthodes de conservation

- Au réfrigérateur : Placez les jaunes dans un récipient hermétique. Recouvrez-les d'un filet d'eau froide ou d'huile neutre pour éviter qu'ils ne sèchent. Consommation sous 24 à 48 heures.
- Au congélateur : Battez légèrement les jaunes avec une pincée de sel (pour le salé) ou de sucre (pour le sucré) pour éviter la gélification. Consommation sous 3 mois.
- Décongélation : Laissez décongeler lentement au réfrigérateur pendant une nuit avant utilisation.

## Recettes par quantité de jaunes

- 1 jaune : Mayonnaise maison, sauce hollandaise, dorure pour viennoiseries (mélangé avec un peu de lait).
- 2 à 3 jaunes : Crème anglaise rapide, sauce carbonara, sablés bretons, pâte à crêpes enrichie.
- 4 à 6 jaunes : Crème brûlée, lemon curd, pâte sablée riche, crème dessert onctueuse.
- 8+ jaunes : Crème pâtissière généreuse, glace artisanale, gâteau aux jaunes d'œufs (type gâteau basque ou quatre-quarts).

## Conseils de sécurité et astuces

- Hygiène : Utilisez toujours des récipients propres et secs pour éviter la prolifération bactérienne.
- Traçabilité : Étiquetez vos contenants avec la date de mise au frais ou au congélateur.
- Fraîcheur : Si la recette ne nécessite pas de cuisson (ex: mayonnaise), utilisez impérativement des œufs extra-frais.
- Récupération : Ne jetez jamais les jaunes restants, ils sont une base riche en lipides idéale pour apporter du moelleux à vos préparations.