

l'œuf devenue une balle rebondissante

Prendre 2 œufs, les mettre dans une boîte qui ferme, remplie de vinaigre (si possible blanc) jusqu'à recouvrir les œufs. Fermer la boîte et attendre un peu plus de 24 heures.

Le lendemain l'œuf est devenu une balle rebondissante. La coquille est molle et l'intérieur de l'œuf est légèrement cuit.

Si on compare un œuf cru avec cette balle rebondissante, l'œuf transformé, a grossi.

