

Dans un livre apporté par la maman de Clémentine, on explique qu'on peut conserver très longtemps des œufs frais plongés dans du vinaigre (ils deviennent des œufs durs) et qu'on peut même les manger !

Nous avons donc mis un œuf frais dans du vinaigre d'alcool.



Et nous avons attendu...

Une dizaine de jours après,



l'œuf a grossi !

La coquille a disparu. L'œuf est mou comme une balle rebondissante, il est blanc-rosé.



Nous avons coupé l'œuf avec un couteau dans une assiette : " Splatch !!! " la peau s'est crevée et dans l'assiette nous avons eu un bel œuf au plat, le blanc bien blanc et le jaune mi-cuit ! ... et sans chaleur!



Moralité :

" La cuisine, le matin ou le soir,
C'est de la chimie sans le savoir. "