Par quoi remplacer les oeufs

1 œuf =

 50 g ou ½ **banane** en purée	 50 g de **compote de fruit**, pomme ou autre fruit ou **de purée de légume** (carotte, courge, pomme de terre)	 2 cuillères à soupe de **graines de lin moulues** + 3 cuillères à soupe d'eau Laisser reposer 5 minutes	 1 cuillère à soupe de **fécules : maïs, pomme de terre, arrow-root, ….** + 2 cuillères à soupe de liquide	 60 g de **yaourt au lait** de vache, chèvre ou brebis Ou de **yaourt au soja**	 50 g de **tofu soyeux**	 1 cuillères à soupe de **graines de chia** + 2 à 3 cuillères à soupe d'eau Laisser reposer 10 minutes	 1 cuillère à café ou 2 g d'**agar agar** pour 500 ml de liquide	 1 cuillère à soupe + 2 cuillères à soupe d'eau **Farine de lupin, de coco, soja, pois chiches, riz**	 1 cuillère à soupe de **purée d'oléagineux : amande, noisette, cacahuète, cajou** Mais apporte un goût, remplace plutôt les jaunes	 **Aquafaba ou jus de pois chiches** (non salé) 60 ml Pour remplacer 1 blanc d'oeuf
gâteaux **muffins** **cupcakes** **cookies** **biscuits** **crêpes** **brioches** **crème** **glacée**	<u>Avec la compote</u> **gâteaux** **muffins** **cupcakes** **cookies** **biscuits** **brioches** <u>Avec la purée</u> **blinis** **crêpes** **boulettes**	**biscuits** **muffins** **crêpes** **boulettes** **panure**	**gâteaux** **muffins** **cupcakes** **biscuits** **brioches** **pâte à tarte** **crêpes** **crèmes** **quiches**	**gâteaux** **muffins** **cupcakes** **cookies** **pain**	**gâteaux** **muffins** **cupcakes** **crêpes** **quiche** **flan** **cheesecake** **boulettes** **panure** **omelettes** **gratins** **mayonnaise**	**terrines** **muffins** **crêpes** **boulettes** **panure**	**mousses** **crèmes** **panna cotta** **flans** **entremets** **terrines**	**quiches** **crèmes**	**muffins** **pâte à tarte** **cookies** **crème**	**mousse au chocolat** **meringues** **œufs à la neige**