



RECETTE

Oeufs de caille marbrés x Pu-Erh



15 minutes



30 minutes
de cuisson
5 à 7 heures
de repos



12 œufs

Ingrédients

- 12 œufs de caille
- 10 cl de sauce soja salée
- 1 pincée de sel
- 2 c-à-c de thé Pu-Erh

Préparation

1. Cuire les œufs de caille dans l'eau bouillante pendant 4 minutes.
2. Sortir les œufs et les essuyer.
3. Prendre les œufs dans le creux de la main et les tapoter légèrement avec le dos d'une cuillère jusqu'à fendiller les coquilles (qui ne doivent en aucun cas se décoller).
4. Remettre les œufs dans une casserole et verser la sauce soja et le thé directement sur les œufs.
5. Recouvrir d'eau et porter à ébullition.
6. Laisser cuire à feu moyen pendant 25 minutes (les œufs doivent être recouverts de liquide).
7. Laisser reposer dans «l'eau au thé» pendant 5 à 7 heures au réfrigérateur avant de retirer la coque des œufs.

Variante: possibilité d'utiliser des œufs de poule (adapter le temps de cuisson: 10 minutes, puis 1 heure) et d'ajouter des plantes aromatiques ou épices pour parfumer les œufs.

