



ŒUFS MARBRES



Pour 8 œufs:

- 4 càs de thé fumé (lapsang souchong par exemple)
- 2 étoiles de badiane
- 2 zestes prélevés sur une orange non traitée ou lavée plusieurs fois
- 1 bâton de cannelle
- 2 càs de sauce soja
- 1 càc de sel fin

Faire cuire les œufs dans l'eau comme des œufs durs pendant une dizaine de minutes. Retirer les œufs de l'eau et les laisser refroidir un peu de façon à pouvoir les craqueler délicatement en les tapotant avec le dos d'une petite cuillère. Jeter l'eau.

Remettre les œufs dans la casserole en ajoutant tous les ingrédients cités et couvrir les œufs avec de l'eau. Porter à ébullition et cuire tout doucement 2 heures. Laisser refroidir dans la casserole et laisser les œufs au moins pendant 3 heures.

Les écaler très délicatement et les servir avec une salade bien assaisonnée.

"