



Journée internationale de l'oeuf : 3 idées originales pour les déguster!

[OEUFS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 oeufs cuits durs avec la coquille non retirée
- 3 1/2 tasses d'eau
- 1 1/2 tasse de thé noir
- 1-2 anis étoilé
- 1 bâton de canelle
- 2 c. soupe de sauce soya

Préparation

1. Craquer délicatement les oeufs (une fois cuit) de façon à ce que la mixture puisse teinter l'oeuf sans toutefois que la coquille se détache de l'oeuf.
2. Mélanger tous les ingrédients et faire bouillir 3-4 minutes.
3. Retirer du feu et plonger les oeufs dedans.
4. Laisser mariner quelques heures au réfrigérateur.
5. Retirer la coquille et déguster.