



Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

Temps total : 137 minutes

Portion : 6

Oeufs au thé noir

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

Marche à suivre :

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.