

Œufs de caille marbrés au thé noir 红茶鹌鹑蛋 hóngchá ānchūn dàn



Ingrédients : 20 œufs de caille, 1 litre d'eau, 2 c. à café de sel, 2-3 c. à café de thé noir, sel, une dizaine de poivres de Sichuan, un anis étoilé, un pincé de poudre d'épice aux 5 parfums.

Étapes:

1. Portez à ébullition de l'eau et plonger les œufs à 3 min. Sortez les œufs et passez les sous l'eau froide. Puis faites de petites fissures sur la coquille à l'aide d'une cuillère ou les roulez doucement sur un plan de travail.
2. Remettez de l'eau dans la casserole, ajoutez le thé noir, les poivres de Sichuan, l'anis étoilé, de la poudre aux 5 parfums et du sel. Mettez les œufs fissurés dans le mélange et chauffez à feu moyen pendant 1h.
3. Éteignez le feu et laissez les œufs dans la marinade pendant 12h.
4. Pelez délicatement les œufs pour servir.