

## Œufs marbrés au thé « Grand Yunnan n°21 » (Kusmi)

1. Prenez 4 oeufs frais, faites-les cuire 5 minutes à l'eau bouillante, puis plongez-les dans un bain d'eau froide quelques minutes.
2. Ne les écalez pas, mais tapotez la coquille de tous côtés, avec une cuiller par exemple, de façon à obtenir des craquelures aussi nombreuses que possible (attention, les morceaux de coquille ne doivent pas se détacher : il faut y aller doucement...)
3. Dans une casserole, faites bouillir **50 cl d'eau de source** avec **10 à 15g de feuilles de thé Yunnan**, **2 c. à soupe de sauce soja**, **1 pincée de 4 épices** (à défaut, 1 étoile de badiane, 1 bâton de cannelle, 1 clou de girofle et une bonne pincée de muscade). Plonger les oeufs craquelés dans ce mélange, baisser le feu et laisser frémir pendant 1 heure environ (1 heure, vous avez bien lu. Pas de panique, les oeufs ne seront pas calcinés).
4. Laissez refroidir complètement avant d'écaler les oeufs. Et voilà : on dirait de la porcelaine craquelée, ou du marbre, et c'est plutôt joli à voir. Malgré 1h et quelque de cuisson, les oeufs restent parfaitement moelleux, et le blanc est délicatement parfumé. C'est magique.
5. Déposez les oeufs marbrés sur un lit de salade verte, de tomates et de crevettes (ou de tout ce que vous voudrez, en fait). Assaisonnez avec une vinaigrette à la sauce soja et à l'huile de sésame (1 c. à soupe de moutarde, 1 c. à soupe de sauce de soja, 1 c. à soupe de vinaigre, 2 c. à soupe d'huile neutre et 1 c. à café d'huile de sésame). Dégustez !



© *Du chant plein les casseroles...*

<http://www.nataliakriskova.com/article-12678464.html>