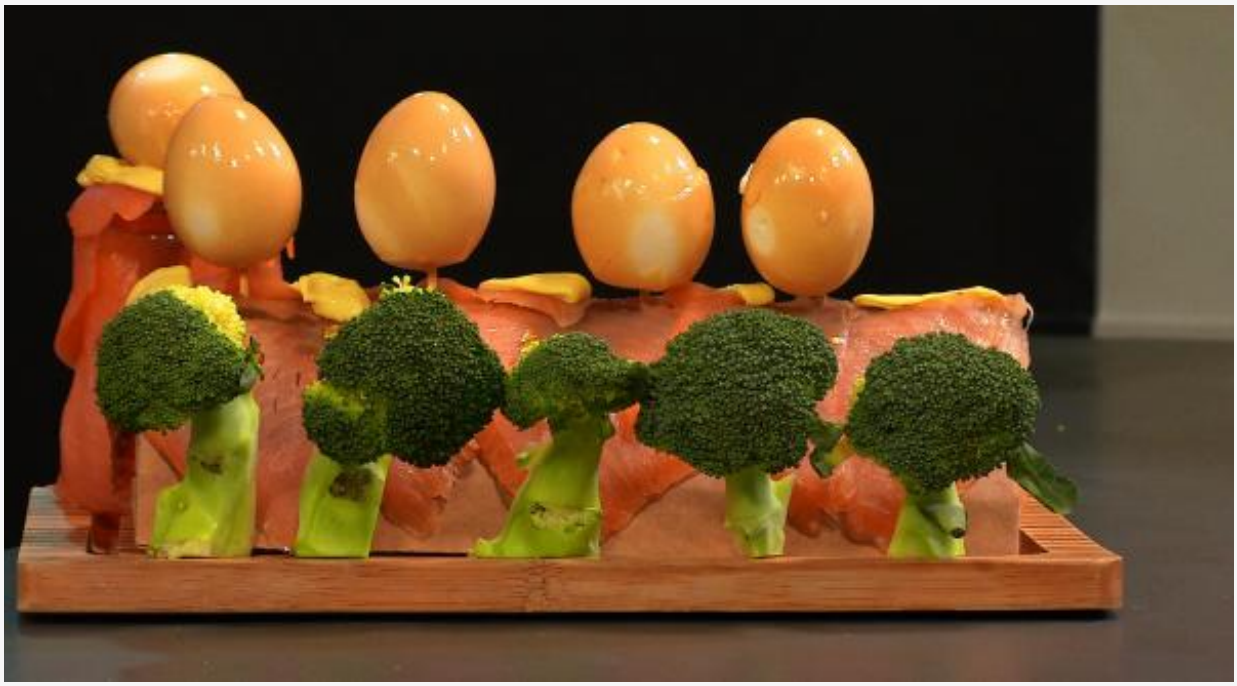
Emily Monaco

Œufs

Les oeufs "mille ans" de salvador dali



504h50	10 min	30 min	504h10	349
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

La cuisson des oeufs

1. Remplir une casserole d'eau fraîche. La porter à ébullition.
2. Une fois à ébullition, ajouter les oeufs.
3. Les cuire pendant 15 minutes.
4. Retirer les oeufs de l'eau avec une écumoire, les mettre dans un saladier. Ne pas éteindre le feu et garder l'eau de cuisson pour préparer le bouillon.
5. Couvrir les oeufs avec de l'eau froide, les mettre de côté jusqu'à refroidissement.
6. Ajouter dans l'eau de cuisson des oeufs les clous de girofle, le Tabasco, le sucre, le vinaigre, le sel et le thym.
7. Découper le citron en gros morceaux, les ajouter au bouillon.
8. Porter le tout à ébullition, laisser mijoter pendant 15 minutes.

Étape 2

Préparation du bocal

1. Ecaler les oeufs.

   Après 15 minutes, éteindre le feu du bouillon, le verser

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les oeufs

- 8 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 2 **Oignon(s)**
- 1 c. à soupe **Sucre semoule**
- 5 ml **Vinaigre de cidre**
- 4 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
- 2 **Citron(s)**
- 750 ml **Eau**
- 1 c. à soupe **Thym**
- 15 goutte(s) **Tabasco**
- 4 sachet(s) **Thé**

Ingrédients pour le dressage

- 2 c. à soupe **Mayonnaise**
- 6 tranche(s) **Saumon fumé**
- 1 **Brocoli**
- 1 **Feuille(s) d'or**

2 dans un saladier.

3 Ajouter les sachets de thé au bouillon, laisser infuser pendant 10 minutes.

4 Couper l'oignon en dés. Mettre les morceaux dans le bocal où les oeufs seront conservés.

5 Couper l'ail en dés. L'ajouter au bocal contenant les oignons.

6 Ajouter les oeufs dans le bocal.

7 À l'aide d'une louche, verser le bouillon dans le bocal jusqu'à ce qu'il soit rempli.

8 Fermer le bocal et le mettre au réfrigérateur pendant 3 semaines.

9 Dali écrit dans sa recette que le bocal doit être disposé sur l'étagère du bas du réfrigérateur.

Étape 3

Dressage

1 Sortir les oeufs du réfrigérateur.

2 Si vous souhaitez être créatif avec le dressage, vous pouvez suivre les instructions pour créer votre propre "Teatro Museo", le musée conçu par Dali.

3 Planter les brocolis sur des pics.

4 Ajouter le saumon à la structure.

5 Créer une tour avec un verre entouré d'une tranche de saumon.

6 Ajouter les feuilles d'or pour décorer, si désiré.

7 Placer les oeufs au-dessus de la structure à l'aide de pics.

8 Décorer avec de la mayonnaise.