

OEUFS MARBRÉS



Ingrédients :

- Œufs
- Colorants alimentaires

Faites bouillir de l'eau dans une casserole, ajoutez les œufs et cuisez-les pendant 10 minutes.

Dès qu'ils sont cuits plongez-les dans de l'eau froide pour les refroidir.

Enlevez les œufs de l'eau froide, tapotez-les légèrement, afin que la coquille se craquèle légèrement afin d'avoir l'effet marbré.

Déposez les œufs dans un verre assez large rempli d'eau avec un colorant alimentaire de votre choix. Il faut que l'œuf soit complètement recouvert.

Laissez reposer minimum 3 heures.

Ecalez les œufs durs délicatement et servez-les sur une assiette décorée à votre goût.