

Œufs au thé (Cha Ye Dan)

- 6 œufs
- eau
- 1 dl de sauce soja
- 2 c. à s. de feuilles de thé noir
- 2 c. à c. de Five Spices (poudre aux cinq épices)

Préparation :

- mettre délicatement les œufs dans une casserole.
- ajouter de l'eau jusqu'à ce que les œufs soient recouverts
- porter à ébullition, laisser mijoter 5 minutes
- jeter l'eau, laisser refroidir un peu les œufs
- casser les coquilles d'œufs de tous les côtés avec une cuillère à café
- remettre les œufs avec les coquilles cassées dans la casserole, recouvrir à nouveau d'eau
- ajouter les feuilles de thé noir, la sauce soja et le mélange d'épices (Five Spices)
- porter tous les ingrédients à ébullition et laisser reposer au moins 2 heures
- laisser refroidir ; mettre les œufs au frais avec le bouillon de cuisson jusqu'à leur utilisation
- retirer la coquille avant de les manger, les dresser joliment et les savourer avec tous les sens !

