

Œufs marinés à l'asiatique

Ingrédients

8 œufs

Pour la marinade :

1 tasse d'eau

¼ tasse de sauce soya

2 c. à thé de sirop d'érable

1 c. à thé d'huile de sésame grillé

1 c. à table de graines de sésame

4 oignons vert hachés finement



Préparation

Placer les œufs dans une casserole remplie d'eau et porter à ébullition. Couvrir, éteindre le feu et laisser cuire 7 minutes sur le rond éteint. Plonger les œufs mollets sous l'eau froide pour arrêter la cuisson. Laisser refroidir et retirer les coquilles.

Dans un contenant refermable, mélanger tous les ingrédients pour la marinade. Ajouter les œufs et submerger dans la marinade. Réfrigérer quelques heures ou toute la nuit. Mélanger de temps en temps pour que les œufs marinent uniformément.

Servir sur du riz et napper de la marinade.

Inspiré d'une recette Tik Tok :

<https://www.tiktok.com/@armandhasanpapaj/video/7171463680461114629?lang=fr>