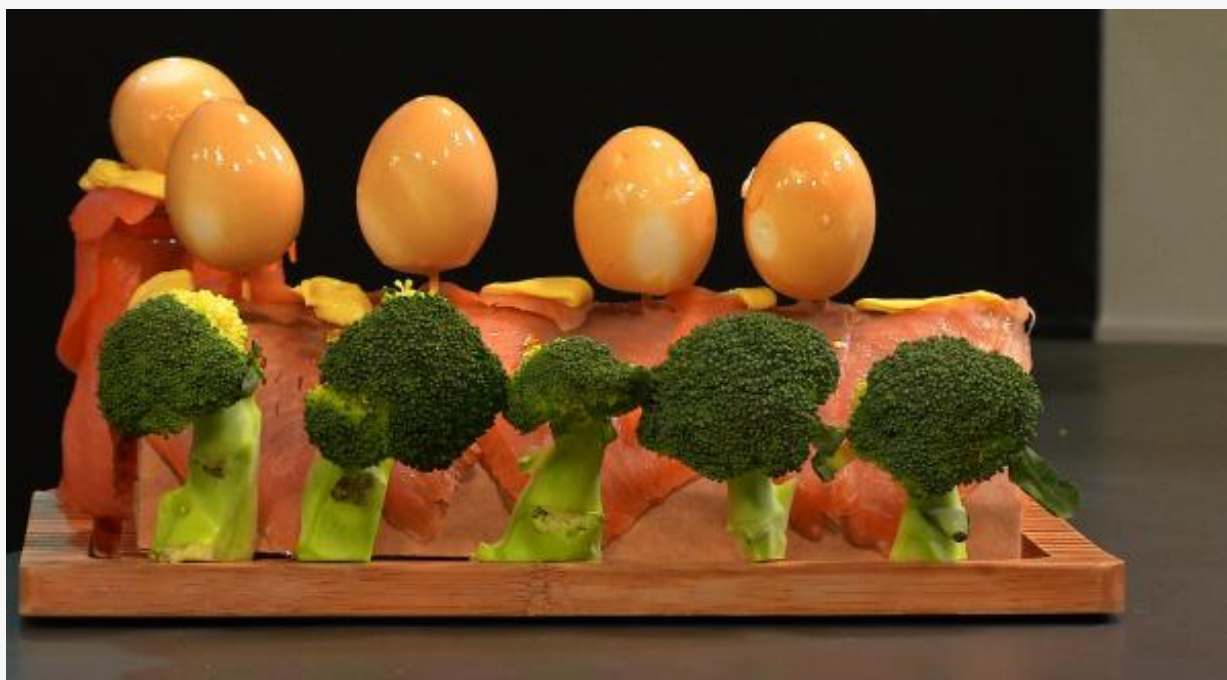


## Œufs

# 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.