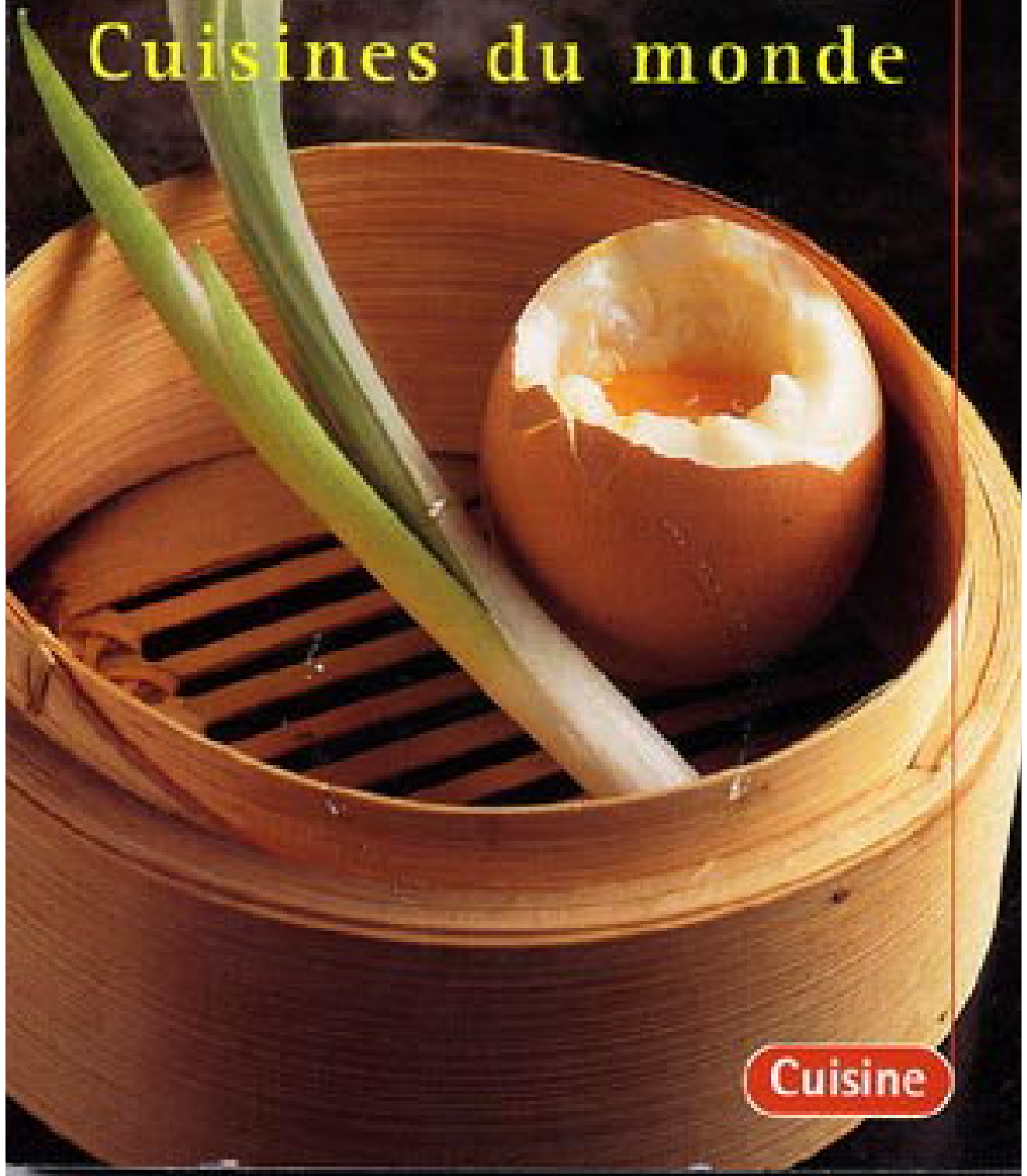




LES NOUVELLES FICHES-CUISINE

ELLE

Cuisines du monde



Cuisine

Œufs fumés au thé

Recette de Paul Pairet

Préparation • Lavez les cébettes. • Tapissez le fond du cuit-vapeur d'une feuille de papier d'aluminium, puis déposez-y le mélange thé, riz et sucre. • Mettez les œufs dans le panier supérieur du cuit-vapeur. Couvrez.

Réalisation • Portez le tout sur le feu à sec. Après 5 mn environ, une fumigation va se déclencher. Retirez le récipient du feu et laissez se prolonger la fumigation pendant 1 à 2 h. • Au bout de ce temps, faites bouillir de l'eau dans une casserole et plongez-y les œufs pendant 3 mn. Retirez-les de l'eau à l'aide de l'écumoire.

Finition • Présentez chaque œuf dans un petit panier vapeur chinois ou dans un coquetier. • Décorez d'une cébette. • Servez avec de grosses pommes frites en guise de mouillettes (facultatif).

Le conseil du chef • Un thé glacé est parfait pour accompagner cette entrée.

• Préparation : 2 mn

• Fumigation : 1 à 2 h

• Cuisson : 3 mn

Facile

Coût mini

Marché pour 6 personnes

- 6 œufs extra-frais
- 1 boîte de cébettes
- 3 cuillerées à soupe de thé

• 1 cuillerée 1/2 à

soupe de riz parfumé

• 1 cuillerée 1/2

à soupe de sucre

cassonade

Ustensiles

- 1 cuit-vapeur
- 1 casserole
- 1 écumoire
- Papier d'aluminium
- 6 petits paniers vapeur chinois en bambou ou 6 coquetiers

