

Œufs durs au vinaigre¹



Sans stérilisation

Ingrédients

- 1 douzaine d'œufs extra frais
- 1 litre de vinaigre balsamique blanc (vinaigre de cidre, de Xérès, de riz, noir chinois)
- 3 piments oiseaux séchés
- 2 gousses d'ail dégermées et écrasés
- Épices : baies roses, grains de poivre noir, graines de coriandre,...
- Aromatiques : thym, romarin, sarriette,...
- Facultatif : sel & sucre.

Préparation

- Préparer le vinaigre épicé et aromatisé 24 heures à l'avance.
- Mettre le vinaigre balsamique blanc et les épices dans une casserole et porter à frémissements à feu moyen.
- Laisser refroidir et infuser 24 heures au frais.
- Mettre les œufs dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition, puis éteindre et attendre le complet refroidissement.
- Écaler les œufs durs et les réserver au frais.
- Disposer les œufs durs dans un bocal sans les tasser (1 bocal d'1 litre Le Parfait contient 12 œufs).
- Glisser 1 branche de romarin dans le bocal.
- Recouvrir les œufs avec le vinaigre aromatisé.
- Fermer les bocaux et laisser macérer plusieurs semaines avant de consommer.
- Les bocaux se conservent à température ambiante pendant au moins 6 mois.
- Dès l'ouverture, ils se conservent au réfrigérateur.