

Ajitsuke Tamago



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 6m

🥚 œufs 🌾 gluten 🍷 soja

Œufs mollets marinés japonais, indispensables dans les ramens. La marinade colore, aromatise et donne au jaune une texture confiturée presque gélatineuse. Marinade optimale après 24h.

Asie / Japon

INGRÉDIENTS

☐ œufs	☐ saké de cuisine	8 càs
☐ sauce soja	☐ eau	12 càs

PRÉPARATION

1. Porter une *casserole* d'eau à ébullition. Plonger délicatement les *œufs* et cuire à frémissement pendant *6 minutes*.
2. Transférer immédiatement dans un bain d'eau glacée et laisser refroidir *5 minutes*. Écaler délicatement.
3. Dans un *sac congélation*, combiner la *sauce soja*, le *saké de cuisine* et l'*eau*. Bien mélanger.
4. Placer les œufs écalés dans le sac de marinade. Fermer en chassant l'air pour que les œufs soient bien enveloppés.
5. Laisser mariner au réfrigérateur pendant *24 heures*.

Se conserve 4 jours maximum au réfrigérateur. Ne pas réutiliser la marinade pour une nouvelle fournée.