

Salade de truite et pommes aux oeufs fous



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 20 mn

Dans cette recette, on colore naturellement des œufs...

Recette proposée par : Blog **Chez Françoise**

Ingrédients

- 100 g de truite fumée - (saumon ou anguille)
- 2 pommes
- 8 oeufs
- 1 sachet de thé earl grey
- caramel liquide
- un peu de sauce soja
- arôme patrel
- huile d'olive
- feuilles de laurier
- 1 étoile de badiane
- ciboulette
- oignons doux
- gros sel
- 5 poivre baies
- estragon

Préparation

- 1 La veille, faites cuire les œufs 6 minutes dans l'eau bouillante avec du gros sel et rafraichissez-les sous l'eau glacée. A l'aide d'une cuillère, tapotez-les pour fêler légèrement la coquille.
- 2 Faites bouillir de l'eau, ajoutez le laurier, le caramel, la badiane, la sauce soja, le thé et l'arôme Patrel. Laissez refroidir.
- 3 Plongez les œufs avec la coquille dans ce mélange et mettez une nuit au réfrigérateur.
- 4 Sortez les œufs à température ambiante, égalez-les, assaisonnez-les de sel et huile puis réservez.
- 5 Préparez les garnitures des assiettes : oignons émincés très fins, pommes et truite puis citronnez le tout.
- 6 Égalez les œufs qui auront une couleurs particulière. Mettez-les dans l'assiette, ajoutez quelques croutons grillés et un bon de moulin à poivre.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

