



## Oeufs de couleur naturelle et peau d'oignons

v13355

Les oeufs sont enveloppés dans deux couches de peau d'oignons. Ils sont ensuite enveloppés d'une feuille d'aluminium, côté brillant à l'intérieur, puis cuits.

### *Comment faire*



**1.** Épluchez les oignons en retirant les deux couches supérieures.



**2.** Enveloppez l'oeuf dans deux couches de peau d'oignons et enveloppez le tout dans une feuille d'aluminium avec la surface brillante à l'intérieur.



**3.** Faites bouillir les œufs à feu moyen pendant 30 minutes. Placez une assiette sur les oeufs de manière à ce qu'ils restent dans l'eau lors de la cuisson. Développez les oeufs avec précaution et laissez sécher en laissant un trou en bas de manière à drainer l'eau.