

# ŒUFS MARINÉS EN CONSERVE



## Préparation

Temps Total : 1 h

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Traitement thermique : 30 min

## INGREDIENTS *(pour 6 personnes)*

20 œufs  
75 cl de vinaigre blanc ou de cidre  
75 cl d'eau  
1 oignon

2 cuillères à soupe de gros sel  
2 cuillères à soupe de sucre  
Herbes de Provence  
Poivre noir en grain

## PREPARATION

Faire cuire les œufs pendant 10 minutes après le début de l'ébullition (démarrer à l'eau froide)

Une fois les œufs refroidis, les écaler.

Couper l'oignon en fines rondelles.

Répartir les œufs dans les bocaux puis ajouter de l'herbe de Provence, quelques grains de poivre et des rondelles d'oignon.

Remplir une casserole d'eau et de vinaigre, ajouter le sel et le sucre et porter à ébullition.

Verser l'eau vinaigrée bouillante dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Fermez puis procédez sans attendre au traitement thermique 30 minutes à 100°C.