



Oufs de dragon endiablés

PRÉPARATION : 30 MIN | CUISSON : 1 H | POUR 24 PIÈCES

Maléfique n'a pas été invitée au baptême de la princesse Aurore. Donc, en tant que mauvaise fée, que décide-t-elle de faire ? D'abord de jeter un sort à l'enfant puis, sous l'apparence d'un terrible dragon cracheur de feu, de terroriser le royaume de son père, le roi Stéphane, afin de se venger. Ces œufs de « dragon » endiablés peuvent paraître aussi terrifiants que Maléfique, mais ils sont juste délicieux.

500 g de chou rouge émincé
12 gros œufs
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de mayonnaise
1 cuil. à café de moutarde forte
1 cuil. à café d'aneth + 1 pincée en garniture
Sel et poivre selon votre goût



Mettez la moitié du chou rouge émincé dans une casserole, puis versez de l'eau jusqu'à dépasser le chou de quelques centimètres. Portez à ébullition à feu moyen, jusqu'à ce que le chou soit tendre et que l'eau soit devenue violette, soit 20 à 30 min. À l'aide d'une écumoire, sortez le chou de l'eau. Réservez-le et conservez bien l'eau de cuisson.

Pendant que le chou cuit, préparez les œufs. Mettez-les dans une autre casserole et recouvrez-les d'eau. Là aussi, le niveau doit dépasser les œufs. Portez l'eau à ébullition à feu moyen. Dès qu'elle bout, sortez la casserole du feu, couvrez-la, laissez les œufs baigner dans l'eau chaude pendant 15 min, puis transférez-les dans un bain d'eau très froide (mettez des glaçons si nécessaire) durant 1 min.

Fendez très légèrement la coquille des œufs en les faisant rouler sur votre plan de travail. Il faut que la coquille soit fendue, mais qu'elle reste en place. Plus les craquelures seront fines, plus le résultat sera joli. Donc, soyez délicat.

Placez les œufs dans un récipient à fermeture hermétique. Versez l'eau de cuisson du chou. Elle doit recouvrir les œufs. Laissez reposer 12 h.

Sortez les œufs de l'eau et écalez-les. Ils doivent être recouverts de magnifiques marbrures violettes. Coupez chaque œuf en deux dans la longueur. Sortez les jaunes, versez-les dans un saladier et placez les blancs sur un plat.

Ajoutez l'huile d'olive, la mayonnaise, la moutarde, l'aneth, du sel et poivre dans le saladier. Mélangez pour bien lier l'ensemble, puis distribuez cette préparation équitablement dans les blancs.

Saupoudrez 1 pincée d'aneth sur les œufs et servez-les sur de petits nids constitués du chou rouge cru. Conservez au frais en attendant de servir.