Oeufs marinés

Ingrédients (*)

- 3.75 tasses de vinaigre (j'utilise le vinaigre pour les marinades, 7%)
- 0.5 tasse sucre
- 1.75 cuillerée à soupe d'"épices de marinade"
- 1.75 cuillerée à thé de sel
- 30 grands oeufs (**)
- suffisamment de glacce afin de refroidir les oeufs bouillis

Ceci représente assez de solution de marinade pour cinq bouteilles mason 500ml (16oz) contenant six oeufs chacune (total de 30 oeufs). Normalement, je prépare un peu plus de la solution de marinade afin de préparer six bouteilles et 36 oeufs, étant donné que les oeufs sont vendus à la douzaine. En utilisant des bouteilles plus larges, relativement moins de solution de marinade serait nécessaire pour le même nombre d'oeufs.

Équipement

- Poêle
- Marmite dans laquelle bouillir les oeufs
- Marmite dans laquelle bouillir les pots mason et les couvertures -- j'utilise une marmite 8 pintes
- Marmite dans laquelle bouillir la solution de marinade
- Cinq (5) pots mason
- Entonnoir de mise en conserve
- Cuillère à fente pour manipuler les oeufs
- Pince pour pot mason
- Louche à soupe

Making the pickled eggs

- Couvrir 36 oeufs dans de l'eau froide et remplir à une pouce d'eau au dessus les oeufs. Bouillir un nombre d'oeufs à la fois qui marche bien pour vous.
- Bouillir l'eau et les oeufs.
- Bouillir pendant huit (8) minutes.
- Drainer immédiatement l'eau bouillante, et rincer avec l'eau froide; couvrir avec de la glace. L'utilisation de blocs de glace plus larges pourrait nécessiter un brassage à main afin d'assurer un refroidissement efficace des oeufs.
- Écailler les oeufs en tappant les bouts plus bombés sur une surface en assurant une rotation, puis inverser l'oeuf et continer de lui tapper sur la surface; ceci m'aide à écailler plus facilement.
- Répéter jusq'à tous les oeufs soient bouillis et écaillés.

*****

En parallèle, bouillir de l'eau dans la marmite dans laquelle les pots masons seront bouillis et complètement recouverts d'eau. Placer les pots et les couvertures soigneusement dans l'eau.

Mélanger le vinaigre, le sucre, le sel et les épices de marinade dans une marmite. Bouillir la solution de marinade.

*****

Remplissage des pots mason:

- En ce moment, vous avez trois marmites:
  - Une marmite avec suffisement d'eau bouillante afin de couvrir les pots mason et les couvertures;
  - Une marmite avec la solution de marinade bouillante;

- Une marmite avec suffisement d'eau bouillante dans laquelle couvrir les eoufs écaillés, environ six (6) à la fois.
- Dans la marmite pour les oeufs:
- Placer six oeufs dans l'eau bouillante; laisser pendant environ 30 secondes à une minute.
- Retirer un pot mason de l'eau bouillante et le placer sur une surface stable.
- Transférer les oeufs de l'eau bouillante envers le pot mason.
- En se servant de l'entonnoir de conserve, couvrir les oeufs dans le pot avec la solution de marinade.
- Immédiatement sortir une couverture de l'eau bouillante et la placer sur le pot, en poussant son centre afin de minimiser l'air dans le contenant.
- Immédiatement sortir un anneau de l'eau bouillante et le placer sur le pot et le serrer.
- Répèter pour les autre pots.
- Placer les pots remplis dans un frigo pendant la nuit, et par la suite dans une place fraiche et noircie. Les couvertures devraient avoir scellées.
- Attendre deux à quatre semaines afin de mariner les oeufs.
- Les oeufs marinés garderont au moins un an dans un pot bien scellé; toutefois, les oeufs deviendront plus ferme avec le temps et pourraient commencer à se coller un peu un aux autres.

Notes:

(*) Les besoins en solution de marinade varieront avec le format des pots; lors d'un lot double (5 douzaines) d'oeufs récents, j'avais une tasse de solution excédent à la fin, dont la distribution des formats était comme suit:

- 1 x 21 oeufs (1.5 litre)
- 1 x 14 oeufs (1 litre)
- 4 x 6 oeufs (500 mL)

Je vais souvent faire des lots doubles d'environ cinq douzaines d'oeufs. J'attends les ventes; en 2017, CDN$1.99 la douzaine est bon; CDN$5.50 pour trois douzaines est mieux.

(**) Particulièrement lors des grands lots, j'achète une douzaine d'oeufs plus que la prévision du nombre de bouteilles voulue; il y aurait toujours des oeufs qui déchirent, etc. Ces derniers pourraient servir pour manger tout de suite, pour des sandwichs, ou vont mariner très bien, mais ne seront pas visuellement "parfaits". Je les mets de côté et les marine dans un pot séparé.

Temps requis:

Un lot d'environ 6,5 douzaines d'oeufs (un lot double-et-demi) pourrait prendre un peu plus que trois heures, en bouillant 36 oeufs à la fois.