



Mathilde Ray – Estelle Chandelier

Recettes



POUR CUISINER EN FAMILLE

à Noël, à Pâques,
le dimanche et autres fêtes
carillonnées



mame



ŒUFS MIMOSA



10 minutes

1. (e) Prendre les œufs durs et les éplucher.
2. [e + a] Découper légèrement la base des œufs afin qu'ils puissent tenir droit. Puis couper le tiers supérieur de chaque œuf.
3. (e) À la cuillère, retirer les jaunes des œufs et les mettre dans un petit bol. Les écraser à la fourchette.
4. (e) Mélanger les jaunes d'œufs avec la mayonnaise. Puis, à l'aide d'une cuillère, replacer un peu de ce mélange dans chacun des blancs pour les garnir.
5. (e) Arrondir un peu à la cuillère et placer les chapeaux par-dessus.
6. [e + a] Façonner des becs et des pattes avec des petits bouts de carotte. Puis placer les pattes sous les œufs et le bec dans le mélange jaune d'œufs/mayonnaise.
7. (e) À l'aide d'une paille, former des yeux avec les olives noires et les placer au-dessus du bec. Voici des poussins qui raviront petits et grands pour le repas de Pâques !

Astuce

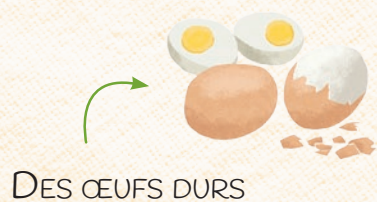
Envie de soigner la décoration ? Poser les œufs sur de belles feuilles de salade, ajouter des petites tomates cerises, quelques olives noires, des biscuits apéritifs...

Une chasse aux œufs sans chocolat ?

Ding dong ! C'est Pâques ! Les cloches, silencieuses depuis quelques jours en mémoire de la mort de Jésus, se sont remises à sonner pour fêter sa résurrection. Autrefois, on disait qu'elles revenaient de Rome, et qu'elles en rapportaient des milliers d'œufs ! On peignait de jolis motifs sur des œufs cuits, et on en décorait les maisons. Au bout de quelques jours, les œufs finissaient dans les assiettes !



Ingrédients



DES PETITS BOUTS DE CAROTTE



1 COUPELLE DE MAYONNAISE



DES OLIVES NOIRES

