

# ON CUISINE !

## On cuisine



### Œufs marbrés de Pâques

**But :** Pour changer des œufs durs habituels et mettre de la couleur dans un repas de fête.

#### Ingrédients :

- Des œufs
- De l'eau
- Du colorant alimentaire (rouge, jaune et bleu)
- Des verres ou des bocaux



#### Déroulement :

1. Mets de l'eau dans une casserole et demande à un plus grand de la mettre à bouillir.
2. Fais cuire les œufs durs 10 minutes dans de l'eau frémissante.
3. Fais refroidir tes œufs en les passant sous l'eau froide ou patiente jusqu'à ce qu'ils soient bien tièdes. Fais attention à ne pas te brûler.
3. Sur une surface dure -plan de travail ou table de la cuisine- roule délicatement les œufs pour craqueler leur coquille.
4. Verse le colorant directement sur chaque œuf dur. Attention, ça tâche.
5. Place au fur et à mesure chaque œuf dans un verre rempli d'eau et laisse reposer pendant 30 minutes. Pour chaque couleur, tu prendras un verre ou un bocal. Si tu as fait 3 œufs jaunes et un seul rouge, tu disposeras de deux bocaux, un avec les 3 œufs jaunes et un avec l'œuf rouge.
6. Écale doucement les œufs, c.-à-d. enlève leur coquille. Des marbrures colorées apparaissent !
7. Voilà, tu n'as plus qu'à servir tes œufs marbrés froids en salade !



## On cogite, on discute

Est-ce que tu fêtes Pâques ? Quelles fêtes sont importantes dans ta famille ? Est-ce que vous décidez la maison ou cuisinez un plat particulier à leur occasion ?

## Pour aller + loin

### Pourquoi l'œuf est-il le symbole de la Fête de Pâques ?

Au Moyen-Âge, l'Église a interdit de manger des œufs pendant le Carême : ils étaient conservés jusqu'à la fin du jeûne, puis décorés. C'est au XVIIIe siècle qu'est apparue l'idée de vider les œufs pour les remplir de chocolat et marquer ainsi la fin du Carême.



ENVOIE UNE PHOTO DE TOI ET DE TES ŒUFS COLORÉS À M. TRUC !