

Une recette de Pâques

LE NID D'ŒUFS DE PAQUES

Qui ne mange pas d'œufs à Pâques ? Cette tradition populaire plus que millénaire voit son origine dans une pratique chrétienne : autrefois, on ne mangeait pas d'œufs pendant les 40 jours du carême parce qu'on se privait de tous les aliments gras. On retrouvait l'œuf à Pâques, ce qui permettait à nouveau de manger des gâteaux et des crêpes. Cet usage est resté dans notre culture. Et si l'œuf est en chocolat ou en sucre aujourd'hui, c'est pour le faire coïncider avec la tradition des cloches. Fut un temps, on racontait en effet aux enfants que les cloches s'arrêtaient de sonner le Jeudi Saint, trois jours avant Pâques, parce qu'elles étaient parties à Rome. Sitôt faite l'annonce de la résurrection de Jésus, les cloches revenaient chez nous en faisant tomber des friandises dans les jardins : alors bonne chasse aux œufs !

Préparation : 15 min + 20 min Cuisson : 1h Niveau : moyen

Matériel :

Un moule en forme de couronne
Un pinceau à pâtisserie

Ingrédients :

150 g de beurre demi-sel
150 g de sucre
4 œufs
250 g de farine
1 sachet de levure chimique
100 g d'orange confite en morceaux

Pour la décoration :

150 g de chocolat à pâtisserie
40 g de beurre
Pâte à sucre (en magasin, au rayon
épicerie sucrée)
Des œufs de Pâques



Dans un saladier, faire ramollir le beurre jusqu'à obtenir une pommade. Ajouter le sucre. Ajouter 2 œufs 1 à 1 en mélangeant, puis la moitié de la farine avec la levure. Batre vigoureusement au fouet. Ajouter les 2 autres œufs, mélanger, puis ajouter le reste de farine et mélanger à nouveau. Ajouter les oranges confites. Mélanger.

Beurrer et fariner le moule, puis y déverser la pâte. Mettre à four chaud (200°) pendant 15 minutes, puis baisser le thermostat à 150°. Laisser cuire environ 45 minutes.

Démouler le gâteau quand il est chaud.

Au bain-marie, faire fondre le chocolat avec les 40 g de beurre. Ensuite, badigeonner le gâteau avec un pinceau à pâtisserie. Laisser refroidir et durcir.

Couper la pâte à sucre en tranches. Aplatir chaque tranche avec un rouleau à pâtisserie. Couper en longues lamelles. Rouler chaque lamelle en très fins boudins, comme si c'était de la pâte à modeler. Disposer la pâte à sucre sur la couronne de façon à faire un nid. Remplir l'intérieur du gâteau avec des œufs de Pâques.

Le saviez-vous ? Chez les chrétiens, le temps de Pâques dure 50 jours ! Il se termine à la Pentecôte.