

Une recette de Pâques

LES NIDS 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 : 10 min

Niveau : très facile

Matériel :

Des moules à tartelettes

Un rouleau à pâtisserie

Ingrédients :

150 g de farine

100 g de beurre demi-sel

75 g de sucre

1 cuillerée à soupe rase de cacao amer

Pour la décoration :

De petits œufs de Pâques

Préparation :

Dans un saladier, faire ramollir le beurre avec une fourchette jusqu'à obtenir une pommade. Dans un autre saladier, mélanger le sucre avec le cacao amer pour obtenir un composé homogène. Ajouter le beurre au sucre et au cacao, écraser avec la fourchette jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter peu à peu la farine (finir de pétrir à la main si nécessaire) et former une boule homogène.

Préchauffer le four à 180 degrés.

Beurrer et fariner les moules à tartelettes si besoin.

Sur un plan de travail, étaler la pâte avec le rouleau à pâtisserie pour obtenir un demi-centimètre d'épaisseur. Couper et mettre la pâte dans chaque moule.

Mettre au four et laisser cuire 10 minutes environ.

Laisser refroidir et démouler. Remplir ensuite les nids-tartelettes d'œufs de Pâques.



Le saviez-vous ? Chez les chrétiens, le temps de Pâques dure 50 jours ! Il se termine à la Pentecôte. Faites donc déguster vos gourmandises sur cette longue période !