



Menu de Printemps

Entrée

De beaux œufs durs décorés sur
leur lit de salade

Plat

Cannellonis aux asperges vertes

Dessert

Nids de Pâques



Pour l'entrée :

Œufs durs décorés et teints aux pelures d'oignons

Si joli dans nos assiettes !

Préparation : 20 min - Cuisson : 15 min - Nombre de personnes : 6

Ingrédients :

- 6 œufs
- Pelures de 20 oignons (peau fine)
- Feuilles au choix (lierre, persil plat, menthe, basilic, cerfeuil ...)
- 1 bas de nylon très clair
- Ficelle



Les étapes :

- Étape 1 : Choisir les feuilles, plus elles seront fines, plus elles seront dentelées et légères plus ce sera joli. Ici cerfeuil, persil plat et lierre. Mais j'imagine que les feuilles de carottes ou d'aneth devraient être superbes ! Préparer un bas filé (enfin si vous préférez qu'il soit ne pas filé...) couleur très claire, du fil (ici du bolduc) et une paire de ciseaux.
- Étape 2 : Choisir des œufs blancs pour un meilleur résultat et poser la feuille ou les feuilles choisies dessus.
- Étape 3 : Enfermer l'œuf dans le bas nylon tout en faisant bien attention que la feuille ou les feuilles soient toujours positionnées contre l'œuf. Puis fermer le bas nylon avec plusieurs tours de fils (ou de bolduc ou de raphia ou...).
- Étape 4 : Mettre les œufs emballés dans leur bas nylon et les pelures d'oignons dans un faitout.
- Étape 5 : Recouvrir d'eau et poser un couvercle plus petit que la marmite pour bien immerger les pelures qui ont tendance à flotter et mettre à bouillir pendant 15 minutes puis laisser les œufs refroidir dans le jus obtenu.
- Étape 6 : Quand tout est devenu froid, sortir les œufs du bain coloré et couper les bas, enlever la feuille... voilà c'est tout !!

Pour le plat : Cannellonis aux asperges vertes

Nombre de personnes : 4 - Préparation : 30 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 12 feuilles de pâtes à lasagnes
- 2 oignons
- 600 g d'asperges vertes
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 125 g de crème fraîche épaisse
- 50 g de parmesan
- 2 brins de basilic
- Sel, poivre

Pour la déco :

- Quelques feuilles de basilic



Préparation :

1. Nettoyez et cuisez les asperges dans de l'eau bouillante salée en les laissant bien croquantes. Égouttez-les et rafraîchissez-les.
2. Faites revenir les oignons émincés très finement, dans l'huile. Ajoutez les asperges découpées grossièrement (réservez-en 6 découpées). Salez peu et poivrez.
3. Laissez cuire à feu doux 10 min., ajoutez la crème, continuez la cuisson encore 5 min. Ajustez l'assaisonnement si besoin, ajoutez le basilic ciselé, mélangez et laissez refroidir.
4. Préchauffez le four à 210°C (th 6).
5. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les feuilles de lasagnes « al dente », rafraîchissez-les à l'eau froide et égouttez.
6. Déposez de la farce d'asperges sur un côté de la feuille de pâte, ajoutez 3 morceaux d'asperges croquantes. Roulez et placez ces cannellonis dans un plat allant au four. Badigeonnez à l'huile, saupoudrez de parmesan et enfournez 20 min.
7. Servez chaud avec quelques feuilles de basilic.

Pour le dessert : Nids de Pâques

Temps : 45 min - Cuisson : 25-30 min - personnes : 4

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe de café fort
- 150 g de chocolat noir amer
- 4 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine



Pour le décor :

Œufs de Pâques en chocolat, petits sujets en sucre de couleur

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (th 6), et beurrez un moule en forme de couronne.
2. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne jaune paille.
3. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie avec le café.
4. Quand le chocolat est mou, ajoutez le beurre en petits morceaux, laissez fondre, puis mélangez à la fourchette pour obtenir une pâte bien lisse.
5. Ajoutez ce mélange à la préparation aux œufs, puis incorporez la farine tamisée.
6. Battez les blancs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement à la préparation.
7. Versez la pâte dans le moule, jusqu'aux deux tiers de la hauteur. Glissez dans le four et laissez cuire 25 à 30 min.
8. Surveillez la cuisson, en couvrant le gâteau de papier d'aluminium si le dessus a tendance à dorer un peu trop.
9. Démoulez sur un plateau, et laissez le gâteau refroidir complètement.
10. Garnissez le centre de petits œufs et de sujets en sucre colorés.
11. Servez ainsi, ou accompagnez d'une crème anglaise parfumée au café ou à la vanille.