



LA CUISINE D'ICI

VERONIQUE BOUTILLIER DE SAINT ANDRE

Cette boîte BelleDonne contient trois œufs en chocolat et un œuf en bois à décorer. A partir de 5,25 €, magasins bio

Voici une belle alliance pâtisserie de fraise et de croustillant praliné pistache signée Christophe Roussel. 35 €, www.christophe-roussel.fr

Garni de friture, l'Ois'œuf Dalloyau est façonné avec du chocolat de Madagascar. 39 €, www.dalloyau.fr

Le célèbre chocolatier suisse Favarger a dissimulé des avelines au caramel, lovées dans un œuf en or. 19,95 €, épicerie fines

GOÛTÉ & approuvé!

Le duo poule et coq par l'Atelier du chocolat, se met en mode pop. A partir de 35 €, www.atelierduchocolat.fr

La Maison nordique a élaboré, sous le signe du luxe, le caviar de chocolat. A partir de 4,50 €, www.lamaisonnordique.com

L'œuf précieux en chocolat noir Jean-Charles Rochoux est garni de petits œufs pralinés. 195 g, 35 €, www.jerachoux.com

Le créateur de chocolat de Neuville vous invite à croquer des animaux rigolos. A partir de 11,40 €, www.chocolat-deneuille.com

L'œuf gourmand en porcelaine de La Comtesse du Barry est chic et distingué. 19,90 €, www.comtesseclubarry.com

On craque pour le sourire malicieux du poisson d'avril de la marque Révillon. A partir de 8,59 €, www.revillonchocolatier.fr

Sous des copeaux de chocolat craquants, ces merveilleux renferment une meringue croustillante. 4,30 €, Picard

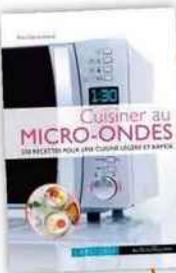


PAQUES

Révissez vos classiques!

Le dimanche de Pâques est un jour de fête, l'occasion de se réunir en famille autour d'un repas pour y faire bonne chère. Mais Pâques, c'est aussi la chasse aux œufs, l'une des traditions les plus ancrées de cette célébration. On raconte que les cloches parties de Rome, où elles étaient depuis le Jeudi saint, ont laissé tomber sur le chemin du retour, dans la nuit du samedi au dimanche, quelques sucreries dans les jardins, les prés et les balcons. Au petit matin, les enfants se lancent dans une mystérieuse chasse aux trésors, à l'affût des friandises enfouies dans les herbes hautes, cachées dans les buissons ou suspendues aux arbres. Tandis que les petits s'ébattent à l'extérieur, les adultes préparent un savoureux repas pour gâter tous les convives. Il ne reste plus qu'à dresser une table champêtre et ensoleillée. Si votre jardin commence à bourgeonner, confectionnez de jolis bouquets, symboles du renouveau pascal et disposez-les au centre de la table. Primevères, pensées, jonquilles, tulipes, sont sorties aux recoins les plus chauds du jardin, coupez-en quelques-unes, assemblez-les et serrez légèrement les bouquets avec un raphia. Enfin, n'oubliez pas de placer des œufs que vous aurez teints ou décoré, de la friture (petits poissons) en chocolat et des petits nids remplis d'œufs multicolores. Au fait, savez-vous comment colorer les œufs de façon naturelle? Pour obtenir du rouge, il suffira de prendre du jus de betterave. Du jaune? Mettez du curcuma. Du bleu? Un peu de chou rouge. Allez, passons à table! Au menu, cette année : des œufs coque, symbole du réveil printanier, et l'incontournable agneau pascal. Bon appétit! ●

A LIRE



Vous êtes pressés? N'hésitez pas à vous procurer l'ouvrage d'Elise Delprat-Alvares, **Cuisiner au micro-ondes**. Ce manuel vous propose 250 recettes salées et sucrées pour une cuisine légère, rapide et économique, à réaliser en un tour de main. Vous composerez de délicieux menus et vous passerez à table en moins d'un quart d'heure. 9,95 €, Editions Larousse

