



INSTANT GOURMAND



Œufs de Pâques décorés



- 6 œufs (idéalement blancs ou le plus clair possible)
- pelures de 6 oignons (rouges de préférence, pour une couleur plus soutenue)
- 6 petites feuilles diverses
- 1 vieux bas en nylon
- du fil

Remplir une casserole d'eau, ajouter les pelures d'oignons et faire bouillir une dizaine de minutes pour colorer l'eau.

Découper le bas en 6 morceaux d'environ 10cm et nouer chaque morceau à une extrémité à l'aide de fil afin de former des petits « sacs de nylon »

Déposer une feuille sur un œuf et l'emballer délicatement dans un « sac » en le tendant au maximum. Le fermer en nouant la seconde extrémité. Renouveler l'opération avec les cinq autres œufs. Placer les œufs dans l'eau colorée refroidie et les cuire durs à feu très doux une dizaine de minutes. Les laisser refroidir et les sortir de leur « sac ».

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

www.mirabellecuisine.canalblog.com