

Tutoriel des œufs de Pâques

Choisir des feuilles (de préférence fines, persil)

Les tremper dans l'eau et les poser sur les œufs jusqu'à ce qu'elles collent.

Enfiler les œufs dans des collants ou des tissus fins qui ne servent plus, les serrer avec des nœuds.

Préparer une casserole d'eau où l'on mettra les colorants :

Du curcuma pour les œufs jaunes

Des pelures d'oignons pour les œufs marron

De la betterave pour les œufs rouges

Des épinards pour les œufs verts

Du chou rouge pour les œufs bleus

Des myrtilles pour les œufs violets

Du café pour les œufs bruns

...

Plonger les œufs dans l'eau ainsi que votre colorant alimentaire

Cuire comme un œuf dur et laisser refroidir

Enlever le tissu et les feuilles.



Bonne
dégustation !

Blanche C.
CM2