

Que faut-il ?

Ustensiles :

Casseroles, bas nylon, ciseaux, pinces de cuisine, bocaux, coton hydrophile

Ingrédients :

- 12 œufs (les plus clairs possibles)
- Pour les colorants : 5 gros oignons jaunes, une grosse betterave, un petit chou rouge, du lierre, curcuma etc...
- Pour la décoration : fleurs, persil plat, feuilles dentelées...
- un peu d'huile

Comment s'y prendre ?

Préparer les bains de teinture en faisant bouillir dans différentes casseroles :

- Pour l'ocre jaune : les pelures de 5 oignons jaunes.
- Pour le rose : une betterave rouge crue coupée grossièrement
- Pour le bleu : un chou rouge cru haché grossièrement
- pour le vert : des feuilles de lierre ou de l'ortie

Décorer les œufs en appliquant dessus, à la salive, les fleurs, les feuilles de persil plat, etc. Les glisser chacun dans un bas nylon, nouer.

Teindre les œufs en les déposant dans la teinture tout en gardant pelures, betterave et chou.

Laisser bouillir 20 minutes.

Une fois les décoctions refroidies, les verser avec les œufs dans les bocaux transparents (on voit les couleurs) et laisser au réfrigérateur une nuit. Patience !

Découper les bas nylon, retirer fleurs et feuilles des œufs : magie ! Des motifs apparaissent !

Poser les œufs sur du papier absorbant.

Une fois qu'ils sont secs, vous pouvez les « vernir » en passant délicatement de l'huile dessus avec le coton. Cachés dans le jardin ou présentés dans une corbeille, ils pourront se déguster en famille: il n'y a pas plus alimentaires comme colorants !

