

Avec de la peinture naturelle !

Coloriez vos propres œufs de Pâques

Des œufs de Pâques teints avec les ingrédients de votre réfrigérateur ? Sans colorants artificiels ? C'est possible ! Et ce n'est même pas difficile à faire. Alors gardez vos pelures d'oignon, vos restes de carottes ou d'épinards à portée de main et... et lancez-vous !

Avec les ingrédients de votre réfrigérateur, colorez vos œufs de Pâques de façon naturelle. Des graines d'avocat (crème) ou du curcuma (jaune) aux myrtilles (bleu foncé) en passant par les plus célèbres : les pelures d'oignon !



Eitjes kleuren op natuurlijke wijze in 3 stappen:

1. Le mélange de base d'une teinture naturelle se compose de 500 ml d'eau et de l'ingrédient naturel qui donne la couleur.
2. Laissez le mélange mijoter à feu doux pendant environ 15 minutes.
3. Laissez refroidir la teinture et ajoutez-y 2 cuillères à soupe de vinaigre. Filtrez votre teinture lorsqu'elle est à température ambiante. Laissez les œufs dans la teinture pendant la nuit

Pour 500 ml d'eau, vous pouvez colorer 6 œufs. Veillez à ce que votre bol soit suffisamment grand pour que les œufs ne se superposent pas.

Quel ingrédient donne quelle couleur à vos œufs ?

Faites des œufs jaunes avec du curcuma :

- Mélangez 4 cuillères à soupe de curcuma à 500 ml d'eau. Laissez refroidir, puis ajoutez 2 cuillères à soupe de vinaigre. Plus vous laissez tremper les œufs longtemps, plus la couleur sera intense. *Autres ingrédients pour cette couleur : la peau d'oignon (oignon blanc) et la poudre de curry.*

Faire des œufs orange avec des carottes :

- Mélanger 120 g de carottes avec 375 ml d'eau. Porter à légère ébullition. Laisser refroidir et ajouter 2 cuillères à café de vinaigre. Passer le mélange au tamis. Laisser les œufs colorer toute la nuit dans le mélange.

Oeufs rouge-violet à la betterave :

- Hacher 1 betterave rouge et la porter à ébullition avec 1 dl d'eau. Laisser bouillir doucement. Après refroidissement, ajouter 2 cuillères à soupe de vinaigre avant de retirer la betterave rouge. Laisser les œufs colorer pendant la nuit dans le mélange. *Autres ingrédients pour cette coloration : oignon rouge et baies de sureau.*



Oeufs verts avec des pelures de pommes :

- Prendre les pelures de 6 pommes vertes. Porter à ébullition avec 500 ml d'eau. Laisser refroidir et ajouter 2 cuillères à café de vinaigre avant d'ajouter les œufs.

Autres ingrédients pour cette couleur : épinards, fanes de fenouil, persil et orties.

Faire des œufs bleus avec du chou rouge :

- Faire chauffer 1 petit chou rouge avec 1 dl d'eau. Bien mélanger. Laisser refroidir et ajouter 2 cuillères à soupe de vinaigre. Bien mélanger et retirer le chou rouge. Attention : les œufs bruns deviennent verts. Utilisez donc des œufs blancs.

Autre ingrédient pour cette couleur : les myrtilles (qui peuvent aussi venir du congélateur !)

Oeufs bruns au café :

- C'est peut-être la couleur naturelle la plus facile à obtenir. Mélangez 1 cuillère à soupe de vinaigre avec 250 ml de café fort. Faites-y tremper les œufs.

Autre ingrédient pour cette coloration : les pelures d'un oignon rouge.



Handige tips voor vrolijke eitjes

- Sécher les œufs sur une grille. Pour faire briller les œufs, blanchissez-les délicatement avec de l'huile d'olive.
- Donnez un coup de pouce à vos œufs de Pâques : tendez des élastiques de cuisine autour de l'œuf avant de le colorer. Ainsi, l'œuf n'absorbera pas de colorant naturel à la place des élastiques. Vous obtiendrez ainsi un motif spécial !
- Peur du goût ? Vos œufs de Pâques teints naturellement n'absorberont aucun arôme, à moins qu'ils n'aient été fêlés pendant la cuisson.
- Vous pouvez conserver les œufs au réfrigérateur jusqu'à une semaine.

