



# Panier de légumes du 16 avril

## Le printemps, Pâques, tous ces œufs...

L'œuf est un motif mythologique présent dans le récit de la création de nombreuses cultures et civilisations. Par exemple, dans le Kalevala, livre de la grande tradition finlandaise, le monde est né de l'œuf. La coutume d'offrir des œufs décorés est bien antérieure au christianisme. Des œufs d'autruche décorés datant de 60 000 ans ont été découverts en Afrique australe. Des œufs d'autruche peints avec des motifs géométrique, animalier ou végétal sont retrouvés dans les tombes à Sumer ou en Égypte antique, où ils étaient déposés il y a 5000 ans pour demander la renaissance de la personne décédée.

Les Perses et les Égyptiens s'offraient des œufs de poule décorés également en guise de porte-bonheur. Dans la religion celtique, on offrait des œufs peints en rouge en l'honneur du soleil et pour célébrer à la déesse Éostre. Cette déesse de l'Est, direction où se lève le soleil, a d'ailleurs donné son nom à Pâques (Easter) dans les pays anglo-saxons. Pour toutes ces cultures païennes, l'œuf semble avoir été l'emblème de la vie, la fécondité et la renaissance, thèmes récurrents lors des célébrations fêtant le retour du printemps.

Ces traditions ont ensuite été assimilées par la chrétienté. L'œuf de Pâques est alors devenu un symbole de la résurrection du Jésus-Christ et de sa sortie du tombeau, comme le poussin sort de l'œuf. Il marque également la fin des privations imposées par le Carême, pendant lequel il était interdit de manger des œufs. Les œufs pondus par les poules pendant les 40 jours de jeûne étaient conservés et, à la fin du Carême, le jour de Pâques, on les faisait bénir, on les peignait et on les donnait aux enfants.

Le judaïsme voit également l'œuf comme un symbole du cycle de la vie ; encore de nos jours, l'œuf dur fait partie du repas de deuil.

## A cuisiner : betterave et céleri-rave braisés

### Ingrédients :

- 2 betteraves
- 1 céleri-rave
- 1 oignon rouge
- 2 belles branches de thym ou de sarriette
- 20 à 30 g de beurre demi-sel
- 250 à 400 ml de bouillon de volaille
- sel et poivre

### Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Brossez les betteraves. Déposez-les dans un plat à gratin. Enfournez 1 heure. Laissez refroidir avant de les éplucher. Coupez-les en quartiers. Réservez.
- Épluchez le céleri-rave puis coupez-le en frites.
- Faites dorer les oignons, les frites de céleri et la moitié des herbes dans 15 g de beurre.
- Ajoutez un peu de bouillon et faites cuire 10 minutes. Ajoutez les betteraves et le reste du beurre et cuire à découvert le temps que les légumes s'attendrissent.
- Ajoutez du bouillon en cours de cuisson si nécessaire. Ajoutez le reste des herbes, salez et poivrez.

Bon appétit !