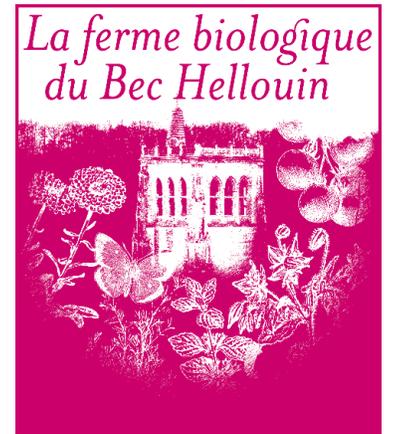


Panier de légumes du 23 avril



Des œufs, encore des œufs, toujours des œufs...

En France, bien qu'il soit souvent dit que l'origine des œufs de Pâques était liée à l'interdiction de la consommation des œufs pendant le carême, les premiers textes qui parlent de cette tradition concernent l'Alsace et remontent au XVe siècle, époque à laquelle le jeûne du carême catholique avait été considérablement allégé.

En Europe, les premiers œufs peints apparaissent au XIIIe siècle. Ils sont alors souvent peints en rouge - évoquant le sang du Christ - et ornés de dessins ou de devises.

Jusqu'au XIXe siècle, les œufs étaient naturels et décorés par les enfants : dans les campagnes, ils étaient teints en rouge avec des rouelles d'oignon cuites, une décoction de racine de prunier ou de bois de Campêche ; en violet avec du bois du Brésil, de la betterave ou des violettes ; en rose pâle avec des épluchures de radis ou en vert avec des feuilles d'ortie ou de lierre ; en brun avec de la chicorée. Des œufs chamarrés étaient obtenus en les faisant cuire dans une mousseline contenant des herbes et des fleurs.

À partir du XVIIIe siècle les œufs frais sont vidés pour les remplir de chocolat liquide. En 1847 les frères Fry inventent un mélange « sucre, beurre de cacao, chocolat en poudre » qui permet d'obtenir une pâte molle que l'on peut verser dans des moules. Le chocolat qui n'était jusque là consommé que comme boisson peut désormais être croqué, et façonné sous de multiples formes par les confiseurs. La démocratisation du chocolat date en France de la fin du Second Empire avec le développement du moulage, le plus ancien moule attesté étant un moule en fer blanc étamé de 1870.

À l'œuf est associée la poule, qu'on trouve maintenant sous forme de statuette en chocolat. Les confiseries ne sont maintenant plus limitées, formellement, à la forme de l'œuf mais peuvent être de véritables sculptures de chocolat et de sucre et représentent parfois des personnages ou des objets qui n'ont aucun lien avec le modèle d'origine, comme des lapins. En fait, le lapin, très prolifique au printemps, est probablement un symbole de fécondité antérieur au christianisme. Il est d'ailleurs le symbole de Pâques en Alsace, en Allemagne, en Suisse, en Angleterre, aux Etats-Unis et en Autriche.

Certaines personnes croient que les œufs de Pâques ont des pouvoirs magiques. Enterrer les œufs de Pâques peints à la main au pied d'une vigne la ferait pousser plus rapidement. D'autres pensent que si l'œuf reste enterré pendant cent ans, le jaune deviendra un diamant !

A cuisiner : navets marinés à l'ail

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 botte de navets
- 25 cl d'huile d'olive
- 1/4 de gousse d'ail ciselé
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- sel et poivre

Préparation

- Découper les navets en tranches fines.
- Mélanger l'huile avec l'ail et le vinaigre de vin rouge. Assaisonner et ajouter les navets.
- Laisser macérer une nuit au réfrigérateur et servir en entrée ou en apéritif.

Bon appétit !