

Le coup de main: le nid de Pâques

Envie de confectionner un nid de Pâques à la fois décoratif et savoureux? Rien de plus simple grâce à nos explications détaillées, qui vous permettront de créer un petit chef-d'œuvre. Il vous suffit de vous laisser guider.

Pâte:

- 1 Préparation: dessiner au crayon un cercle de 26 cm de Ø sur une feuille de papier sulfurisé. Retourner et poser sur une plaque.
- 2 Pâte: porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel et la noix de muscade. Réduire le feu, verser la farine d'un coup et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3 Laisser refroidir légèrement. Incorporer les œufs un à un jusqu'à l'assouplissement de la pâte.
- 4 Verser la pâte dans la poche à pâtisserie munie d'une douille cannulée. Former 12–16 petits tas se chevauchant légèrement sur la plaque, en suivant le dessin du cercle.



Silvia Amaudruz

est enseignante d'économie domestique et cuisinière passionnée. Elle gère une exploitation agricole avec son mari au Mont-sur-Lausanne.

En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas à contacter Silvia Amaudruz.

Producteurs Suisses de Lait PSL
Rédaction LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Berne 6
conseilsrecettes@lemenu.ch

Autres recettes pas à pas à l'adresse

www.lemenu.ch/lecoupdemain

PÂTE



- 5 Cuire env. 15 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C. Réduire la température du four à 150 °C, cuire 40–45 min supplémentaires. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson. Laisser refroidir dans le four ouvert.

Farce et décoration:

- 1 Farce: dissoudre la gelée dans le bouillon en suivant les instructions, laisser refroidir légèrement. Mélanger avec le séré.
- 2 Incorporer la crème. Ajouter les œufs, l'ail, les épices et le jus de citron, assaisonner. Réserver 1 h au frais.
- 3 Décoration: couper le concombre en morceaux de 5 cm de long. Pratiquer 2 incisions horizontales. Avec un couteau cannulé, pratiquer 2 incisions verticales pour former des petits paniers.

FARCE ET DÉCORATION



- 4 Evider légèrement les paniers, garnir de dés de carotte et de radis ou de cresson.
- 5 Pratiquer une douzaine d'entailles sur le pourtour des radis restants, jusqu'à la base. Déplier chacun des pétales ainsi formés.
- 6 Plonger les radis dans l'eau froide jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Egoutter et éponger.
- 7 Verser la farce dans la poche à pâtisserie sans douille.
- 8 Couper la couronne en 2 dans l'épaisseur avec un couteau à dents, garnir de farce, refermer. Disposer sur un plat, décorer avec les légumes.

Nid de Pâques

Pour 6–8 personnes

préparation: env. 1 h 30

cuisson: env. 1 h

crayon ou cercle

papier sulfurisé

1 poche à pâtisserie munie d'une grosse

douille cannelée

1 poche à pâtisserie sans douille

évent. couteau cannelé

pâte:

2 dl	d'eau
1,5 dl	de lait
80 g	de beurre
¼ de cc	de sel
	noix de muscade
180 g	de farine
4–5	œufs, selon la taille, battus

farce:

1 sachet	de gelée en poudre (pour 2,5 dl)
1 dl	de bouillon de légumes
250 g	de séré mi-gras
250 g	de séré maigre
1,8 dl	de crème, fouettée ferme

2	œufs, durs, coupés en dés
1–2	gousse(s) d'ail, pressée(s)
4 cs	d'herbes hachées (marjolaine, basilic, ciboulette, p. ex.)
quelques	gouttes de jus de citron
	sel, poivre du moulin

décoration:

1	concombre
1–2	carotte(s), parée(s), coupée(s) en bâtonnets
1–2	botte(s) de radis, parés
	cresson

NOTE

■ La gelée en poudre est vendue en grande distribution.

Variante:

Chouquettes

Former sur la plaque des petits tas de pâte à distance les uns des autres. Cuire selon la recette en réduisant le temps de cuisson de 10 min env. Couper les chouquettes horizontalement, garnir de farce, ajouter 1 brin de cresson. Ne pas décorer avec les légumes.

Retrouvez une sélection des pâtisseries pascales les plus appréciées sous www.lemenu.ch
 ▶ recettes-pâtisseries-pâques

