

## Creaclic.ch - Fiche créative Teinture des oeufs à la pelure d'oignon

Pour cette fiche qui décrit une technique traditionnelle de teinture des oeufs, j'ai mis à contribution ma Grand-Mère Louise, avec qui je teignais les oeufs dans mon enfance..

### MATERIEL :

- oeufs frais, de préférence blancs
- pelures d'oignon que vous aurez mises de côté les semaines précédant Pâques, herbes fraîches (fougères, petites fleurs, persil plat, trèfle)
- tulle (vieux rideaux ou bas), casserole + eau bouillante, 1 cuillère à soupe d'huile



Création et photos : Nadine Allemann

### REALISATION



Vous trouverez des oeufs blancs sans date de ponte chez certains bouchers ou auprès des petites épiceries. Peut-être avez-vous aussi la possibilité d'aller directement chez le fermier..

Faites une petite promenade et cueillez des primevères, des fougères, du trèfle et autres végétaux pas trop gros. Le persil convient également bien et donne un motif très fin. Ecrasez-les bien du doigt, surtout si les nervures sont épaisses.

Choisissez une grosse casserole, assez haute, que vous remplirez à moitié d'eau. Ajoutez vos pelures d'oignon (une grosse poignée pour 6 oeufs) et faites cuire 20 bonnes minutes. Vous retirerez ensuite les pelures d'oignon, mais pendant que l'eau cuit et se colore, vous pouvez préparer vos oeufs... Coupez votre vieux rideau en carrés suffisamment gros pour y emballer un oeuf, préparez des attaches (chutes de laine ou fil assez résistant). Munissez-vous d'un carré de tulle, posez votre oeuf cru au milieu, placez vos végétaux tout autour de l'oeuf en veillant à écraser les nervures des feuilles et rassemblez les coins du tulle pour nouer votre tissu.

Il est important de bien serrer, pour que les végétaux soient plaqués fermement sur l'oeuf, mais l'oeuf étant cru, attention à ne pas le briser ! ne faites pas de noeud avec votre attache, enroulez simplement plusieurs tours, cela suffira. Lorsque vous aurez préparé une douzaine d'oeufs, placez-en 6 dans votre casserole pour la cuisson, après avoir enlevé les pelures d'oignon. Comptez 10 minutes de cuisson et retirez-les de l'eau.

Pendant que les oeufs sont chauds, enlevez le tulle et les végétaux. Faites cuire la seconde série de 6 oeufs. Laissez-les ensuite refroidir complètement. Préparez un morceau d'essuie-tout imbibé d'huile et appliquez doucement sur vos oeufs pour les faire briller.

La teinte peut varier en fonction de la couleur des oignons; pensez aussi à utiliser des pelures d'oignons rouges, ou à mélanger pelures brunes et pelures rouges.