

PÂQUES

Des suggestions bio pour toute la famille signées Le Marché de Léopold !

Dans quelques semaines, les équipes des magasins Le Marché de Léopold dévoileront leurs nouveautés pour des Pâques festives et conviviales. De nombreux « œufs »-reux en perspective...



L'ŒUF POUSSIN AU CHOCOLAT AU LAIT BIO

Une création originale et responsable

Décoré à la main, ce délicieux chocolat sans lécithine ni huile de palme est fabriqué artisanalement en France.

Œuf poussin au chocolat au lait Saveurs & Nature
Chez Le Marché de Léopold
11,95 € - 180 g

VRAC ET FUROSKIKI À L'HONNEUR POUR LA TRADITIONNELLE CHASSE AUX ŒUFS

Pour la 1^{ère} fois cette année, les rayons vrac proposeront 4 versions de petits œufs au chocolat à mixer selon les envies. Et pour des emballages zéro déchets, l'enseigne nous invite à décliner l'art du furoshiki qui fera craquer les petits comme les grands.

PETITS ŒUFS BIO EN CHOCOLAT

En vrac - Saveurs et Nature



Chez Le Marché de Léopold
Sans lécithine ni huile de palme. Fabriqué en France.
4,39 € les 100 g

Existe en 4 versions : Petits œufs au praliné - chocolat au lait
Petits œufs au praliné - chocolat noir
Petits œufs cœur fondants et croustillants - chocolat au lait
Petits œufs cœur fondants et croustillants - chocolat noir

LE FUROSHIKI LAPIN DE PÂQUES

DIY

Écologique et surtout adorable, les petits chasseurs vont adorer !

MATÉRIEL

Chute de tissu • Ciseau • Feutre

TO DO

1. Découper des carrés de tissu en veillant à ce qu'ils ne soient pas trop petits.
2. Déposer les œufs en chocolats au centre du carré.
3. Rejoindre deux des pointes de tissu et nouer avec la troisième. Cacher une des pointes qui dépassent dans le nœud pour n'en conserver que deux afin de former les oreilles du lapin.
4. Avec la pointe restante, faire le tour du nœud et la faire passer à l'intérieur pour la faire disparaître.
5. Dessiner à l'aide d'un feutre les yeux et le nez du lapin.

ASTUCE : il est possible d'utiliser un récipient au centre du furoshiki pour déposer les œufs. On peut aussi décorer le nœud central avec un ruban, une étiquette, des fleurs... Il ne reste plus qu'à cacher les lapins et laisser la magie opérer.



© Mathilde Racher-Anglade - Le Marché de Léopold

L'IDÉE RECETTE POUR LES PETITS, MAIS PAS QUE !

Les œufs fermiers bio façon petits nids : une recette simple, très visuelle, saine et gourmande pour sublimer l'œuf. La carotte ajoute quant à elle une touche sucrée et apporte de la couleur à l'ensemble. A servir avec une petite salade de saison. À base de carottes, pommes de terre et fromage bio. Un régal !

OEUFS FERMIERS BIO

façon petits nids

TO DO

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Laver et éplucher les pommes de terre et la carotte puis les râper.
3. Dans un saladier, mélanger les légumes râpés avec le fromage puis ajouter la farine, l'ail, les herbes et l'œuf battu. Saler et poivrer. Mélanger à nouveau.
4. « Presser » la préparation à l'aide d'une fourchette ou des mains afin d'enlever un maximum d'eau
5. Disposer la préparation dans des moules à muffin en formant des nids.
6. Mettre au four pendant 30min en surveillant de temps en temps puis sortir les nids.
7. Laisser refroidir les nids avant de les démouler.
8. Casser un œuf dans chaque nid (attention à ne pas mettre trop de blanc ! Utiliser l'excédent pour faire une meringue par exemple)
9. Remettre au four jusqu'à ce que l'œuf soit cuit (15/20min)

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 300 g de pommes de terre
- 1 carotte
- 100 g de fromage râpé
- 1 càs de farine
- 6 + 1 œufs
- 1 càc d'ail semoule
- 1 càs d'herbes fraîches ciselée
- sel / poivre



©Mathilde Racher-Anglade - Le Marché de Léopold



lemarchedeleopold.com