

# Trompe l'œil de Pâques

Découvrez des idées de recettes originales !



Cette recette vous est proposée par



# Oeuf à la coque



## Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 oeufs
- 75g de mascarpone
- 15 cl de crème fraîche
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à s. de sucre glace
- des tranches de brioche
- de la confiture d'abricot

## Étapes de préparation :

- 1) Gardez les coquilles d'oeufs et rincez-les.
- 2) Pour la crème, fouettez le mascarpone avec la crème, la vanille et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly.
- 3) Garnissez les coquilles d'oeuf avec la crème en laissant un petit creux au centre.
- 4) Déposez une portion de confiture au centre.
- 5) Dégustez avec les mouillettes de brioche préalablement grillées.

**C'est prêt ! Miam !**

# Carottes apéritives



## Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 2 c. à s. de lait
- 1 c. à s. de paprika
- 25 cl de crème fraîche
- sel
- 4 tranches de saumon fumé
- des tiges de persil

## Étapes de préparation :

- 1) Découpez la pâte feuilletée en bande de 1,5cm de large.
- 2) Beurrez des cornets en métal et enrroulez les bandes de pâte feuilletée autour en les recouvrant entièrement. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 3) Mélangez le lait et le paprika et recouvrez chaque cône de cette préparation. Enfournez les cônes au four pour 20 minutes à 180°C puis laissez-les refroidir.
- 4) Montez la crème en chantilly à l'aide d'un fouet électrique et assaisonnez de sel et d'herbes à votre convenance.
- 5) Découpez les tranches de saumon et insérez-les dans les cônes sur le pourtour. Remplissez les cônes de chantilly et décorez avec une tige de persil.

**C'est prêt ! Miam !**