

Teindre des œufs avec des produits naturels

Vous pouvez colorer vos œufs en utilisant des ingrédients naturels.

Pour obtenir du...

Jaune : curcuma, pelures d'oignons, curry en poudre

Orange : carottes

Rose, rouge, violet : pelures d'oignons rouges, betterave rouge, sureau, thé d'hibiscus

Bleu : chou rouge (attention les œufs bruns deviendront verts), myrtilles

Vert : épinard, persil, orties

Brun : Café, thé

Recette :

*Si vous réalisez une teinture à base de légumes : Il faut les couper en tout petits morceaux, et il faudra 2 tasses de légumes pour 5dl d'eau

*Si vous réalisez une teinture à base d'épices il faudra 2CS pour 5dl d'eau

*Si vous réalisez une teinture à base de café ou de thé, 2CS de café et 1 sachet de thé pour 5dl d'eau

Première étape :

1. Dans une casserole mettez 5dl d'eau et votre légume/épices/café/thé
2. Portez à ébullition et faites mijoter pendant 15 à 30 minutes, plus le temps de cuisson est long, plus la couleur sera intense.
3. Passez le mélange au chinois et RECOLTEZ l'eau colorée, ajoutez-y 1 CS de vinaigre.

Deuxième étape :

1. Remettez le liquide coloré dans la casserole et ajoutez les œufs (6 œufs pour une petite casserole de colorant)
2. Ils doivent être entièrement plongés dans l'eau colorée (si ce n'est pas le cas c'est qu'il y a trop d'œufs)
3. Cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs (10-13 min)
4. Mettez un peu d'huile sur un papier ménager et frottez les œufs pour qu'ils brillent

Curcuma



Choux rouge, Betterave rouge, Curry

