Les 6 Recettes Incontournables et Traditionnelles de Pâques

Célébrer les fêtes de Pâques en famille est souvent le prétexte à un accès de nostalgie culinaire en retrouvant les mets de notre enfance. Les recettes traditionnelles sont aussi nombreuses que délicieuses, et votre seul souci sera de nettoyer cette tache de vin rouge indésirable après un déjeuner réussi. Suivez ce guide pour redécouvrir les recettes de Pâques et passer un agréable moment en famille !

1. **L'agneau pascal**

   Cet incontournable dans le menu de Pâques peut se préparer de différentes façons en fonction du morceau que vous aurez choisi de cuisiner. Le gigot d'agneau est fondant cuisiné au four avec des légumes, tandis que les côtelettes sont idéales à préparer au barbecue pour un moment convivial. Osez les mélanges d'herbes, le miel pour une touche sucrée ou servez avec de la sauce à la menthe pour une version *British*.

2. **Le pâté de Pâques berrichon**

   Mettez le Berry à l'honneur avec ce pâté en croûte composé de pâte feuilletée ou brisée, de viande de porc et de veau, et d'œufs durs. Un petit conseil, cuisinez-le la veille pour que le pâté ait le temps de refroidir et qu'il soit plus facile à découper. Une entrée idéale à servir avec un bon verre de vin, en faisant attention aux maladresses et aux éventuelles taches de vin rouge sur la nappe.

3. **L'œuf sous toutes ses formes**

   Que serait Pâques sans les œufs traditionnels ? Symbole de la vie et de la fertilité, cet aliment se déguste sous toutes ses formes. Vous pouvez les servir en entrée, à la coque, façon mimosa, en omelette et bien sûr, sous forme de chocolat et de petits bonbons en sucre pour le dessert. La liste est longue et vous n'aurez que l'embarras du choix !

4. **Le chocolat**

   À Pâques, tout le monde se régale de chocolat et peu importe les kilos en trop, c'est le moment de se faire plaisir. Depuis l'immanquable chasse aux œufs dans le jardin, aux gâteaux, en passant par les mousses et les glaces, cet aliment indispensable de la fête de Pâques réunira petits et grands. À vous de choisir comment le déguster !

5. **La mouna**

   La *mouna* est une brioche en forme de dôme ou de couronne issue de la cuisine pied-noir et algérienne traditionnellement cuisinée pour les fêtes de Pâques. Cette pâte levée à base de farine, d'eau, de lait et de levure de boulanger, agrémentée de zestes d'orange et de rhum, est fractionnée en petites boules badigeonnées de jaune d'œuf, de lait et de sucre avant d'être cuites au four. La *mouna* est délicieuse servie avec une île flottante ou une crème anglaise.

6. **Le nid de Pâques**

Un autre grand classique pour fêter Pâques sous le signe de la gourmandise. Cette pâtisserie tire sa tradition de la décoration, où sont placés des petits œufs en son centre. Il n'existe pas de recette traditionnelle alors laissez exprimer votre créativité en faisant le gâteau de votre choix, à condition de lui donner la forme d'un petit nid. Vous pouvez par exemple préparer une génoise, une crème au beurre et prévoir de petits œufs pour la décoration.

7. **La colomba**

   Ce gâteau d'origine italienne composé de farine, d'œufs, de sucre, de levure et de beurre est traditionnellement servi à Pâques chez nos voisins transalpins. Il tire son nom de sa forme en colombe, symbole de la paix. Vendue dans de nombreux supermarchés et boulangeries, la *colomba* est une idée de dessert original à déguster en famille.

**Ces recettes aussi variées que délicieuses feront de votre repas de Pâques un succès indiscutable ! **