

## L'ŒUF SELON MEERT

C'est chaque année avec un grand plaisir que l'on voit arriver Pâques et sa tradition chocolatière. Pour l'occasion, la pâtisserie Meert revisite l'œuf de Pâques avec l'œuf au carré. Les gourmands auront le choix entre deux déclinaisons : chocolat ou citron. Les ingrédients communs sont le biscuit au chocolat sur sablé breton, le crémeux à la framboise et le coulis de framboises, auxquels s'ajoutent soit une mousse au chocolat pur cacao et un œuf au chocolat noir grand cru, soit une mousse légère aux zestes et jus de citron ainsi qu'un œuf au chocolat blanc (45 € pour 6 à 8 personnes). Vos papilles sont en émoi ? C'est on ne peut plus normal !



*"Meert" : 27 rue Esquermoise, Lille. Du mardi au vendredi de 9h30 à 19h30, samedi de 9h à 19h30, dimanche de 9h à 13h et de 15h à 19h  
Tél. : 03 20 57 07 44. Corner au Printemps : 39-45 rue Nationale, Lille.  
Du lundi au jeudi de 9h30 à 20h, les vendredis et samedis de 9h30 à 21h  
Tél. : 03 20 63 62 00. [ww. meert. fr](http://www.meert.fr)*