

Ma recette du mois de mars...

DES LAPINS EN PÂTE À TRESSE

Lapins en pâte à tresse

500 g DE FARINE

½ c. À SOUPE DE SEL

2 c. À CAFÉ DE SUCRE

MÉLANGER LA FARINE, LE SEL ET LE SUCRE, FORMER UN PUIITS

75 g DE BEURRE RAMOLLI

AJOUTER EN PETITS MORCEAUX DANS LE PUIITS

½ CUBE DE LEVURE (=20g)

3 DL DE LAIT TIÈDE

DÉLAYER LA LEVURE DANS 0,5DL DE LAIT, VERSER DANS LE PUIITS AVEC LE RESTE DE LAIT.

RASSEMBLER EN UNE PÂTE. PÉTRIR JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE CONSISTANCE SOUPLE ET ÉLASTIQUE. LAISSER DOUBLER DE VOLUME À COUVERT À TEMPÉRATURE AMBIANTE (1 HEURE ENVIRON).

MODELER UN LAPIN : POUR LE CORPS, FORMER UN ROULEAU DE PÂTE ET L'ENROULER SUR LUI-MÊME, COMME UN ESCARGOT. POUR LA TÊTE, CRÉER UNE FORME DE GOUTTE, L'APLATIR UN PEU ET TAILLER LES OREILLES AUX CISEAUX DANS LA PÂTE. FORMER UNE PETITE BOULE POUR LA QUEUE ET AJOUTER UN RAISIN SEC POUR L'ŒIL.

DISPOSER LES FIGURINES SUR LA PLAQUE PRÉPARÉE, BADIGEONNER AVEC DE L'ŒUF BATTU. CUIRE 20-30MIN (SELON LA TAILLE) DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 200°C.

Bon appétit !