

Recette de lapins de Pâques en pâte à tresse

Cuisine :

On a une mission culinaire pour toi aujourd'hui !!! On va confectionner des petits lapins de Pâques en pâte à tresse (brioche). Miam !

Pour ce faire, il te faut préparer une pâte à tresse. Nous allons te proposer une recette... mais il existe aussi à la Coop et à la Migros des paquets de farine "prêt à l'emploi" pour faire des tresses facilement. Si tu n'as pas les ingrédients qu'il faut, on te propose de faire une pâte à sel 😊 !

Recette de pâte à tresse

Source : Swissmilk.ch

Ingrédients

Pour 12 lapins

papier sulfurisé

1 kg	de farine
3 cc	de sel
2 cs	de sucre
21 g	de levure
6 dl	de lait tiède
100 g	de beurre liquide refroidi
1	jaune d'oeuf battu, pour dorer
	raisins secs

1.

Mélanger la farine, le sel et le sucre, former un puits. Y verser la levure délayée dans un peu de lait, le reste de lait et le beurre. Pétrir en une pâte homogène. Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante.

2.

Partager en 12 parts égales. Modeler des lapins (voir notre photo). Disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, laisser gonfler encore un peu pendant le temps de préchauffage du four. Dorer avec le jaune d'oeuf, décorer de raisins (yeux).

3.

Cuire 12-15 min au milieu du four préchauffé à 220°C.

Marche à suivre du petit lapin

1		Je forme une boule avec la pâte.
2	 4=1 	Je partage la pâte. Pour un lapin, il faut 4 bouts de pâte.
3		Je forme : 1 boudin 1 petite boule 1 boule pour la tête 1 ovale
4		J'enroule la pâte pour former le corps.
5		Je rajoute la tête et la queue. J'appuie un peu pour que ça colle ensemble.
6		Je coupe mon ovale pour former les oreilles.

7		Je rajoute les oreilles à mon lapin.
8		Je trouve quelque chose pour l'œil : pépité de chocolat, raisin sec, ...
9		Je dépose mon lapin sur la plaque.

10		Je badigeonne mon lapin de jaune d'œuf ou de lait.
11		Je mets les lapins au four à 220°, pendant 12- 15 minutes
12		BRAVO 😊