

Pâtisserie pour pâques: Des lapins



Chauffer **100gr de beurre** avec une partie du **lait** (la moitié de **250ml**). Dès que le beurre a fondu, retirer le mélange du feu de la cuisinière. Rajouter le reste du lait. Avec d' y ajouter le **levain**, il faut contrôler que le mélange lait-beurre ne soit plus trop chaud.

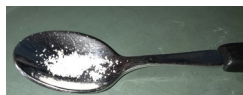


500gr de farine

Rajouter 3-4 cuillères à soupe (c.s.) de la farine au mélange lait, beurre, levain.



Mettez **3oeufs**, **2c.s.de sucre** dans un saladier et remuer.



1 pincée de sel (c' est très peu de sel sur une cuillère à café =c.c.)

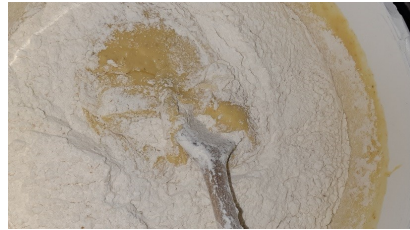
2 cuillères à soupe d' huile

Mettre le sel, l'huile, le mélange de lait de la casserole dans le saladier avec les oeufs et le sucre. Rajoutez encore 3 c.s. de farine. De nouveau bien remuer le tout. Ceci est la première partie de la pâte. Maintenant il faut que la pâte „repose“ pendant 45 minutes environ. C'est mieux de couvrir le saladier.





Maintenant tu donnes le reste de la farine dans le saladier et tu remues tout à l'aide d'une cuillère en bois. C'est pas facile à faire.



Couvrir de nouveau et laisser lever la pâte pendant une demi-heure environ.



Ensuite tu mélanges bien la pâte avec ta cuillère en bois.



Étalles de la farine sur la table. Pétris la pâte de tes deux mains. Si la pâte colle trop aux mains, tu peux rajouter encore un peu de farine. Mais surtout pas trop.



Remets encore une fois un peu de farine sur la table et étends de nouveau la pâte avec le rouleau.

Ou bien tu estampes des lapins à l' aide d' un moule ou bien tu peux faire les lapins toi-même avec deux verres de tailles différentes et un couteau.



Tu dois ensuite faire autant de lapins pour remplir le morceau de pâte. Place les lapins finis sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. (Ne les place pas trop près les uns des autres !) Retirer les lapins de la table est une tâche délicate. Peut-être que quelqu'un peut t' aider pour le faire. Ensuite, tu pétris une nouvelle fois le reste de la pâte et tu l'étales à nouveau. Ensuite, tu refais des nouveaux lapins jusqu'à ce qu' il n' y ait plus de pâte. Les lapins en pâte doivent encore une fois „lever“ sur la plaque de cuisson. (Environ 20 minutes). Ensuite, fais-les cuire dans le four préchauffé à 200°. (environ 20 minutes, ... en fonction de tes préférence, - cuites un peu plus ou moins cuites).



Les lapins font de bons cadeaux. Il suffit de les envelopper hermétiquement (après qu'ils aient refroidi) pour qu'ils ne dessèchent pas.

Vous pouvez aussi les manger en famille le dimanche de Pâques. Bon appétit, amusez-vous bien en les préparant.

