

# PETITS LAPINS EN PÂTE À TRESSE

délicieux et original

Pour 12 lapins

1 kg de farine pour tresse  
3 cc de sel

160 g de beurre, ramolli

6 dl de lait M-Drink à  
température ambiante

1 cs de sucre

40 g de levure

un peu de farine pour abaisser  
noisettes ou raisins secs

pour les yeux

2 jaunes d'œufs pour dorer

1. Mélanger la farine et le sel dans une jatte. Couper le beurre en dés et les déposer sur la farine. Dans un bol mélangeur, bien mélanger le lait, le sucre et la levure.

2. Ajouter ce mélange à la farine et pétrir, avec les crochets pétrisseur d'un robot de cuisine ou à la main, jusqu'à ce que la pâte se détache de la jatte. La placer sur le plan de travail légèrement fariné et pétrir longuement à la main. Ramasser en boule et remettre dans la jatte. Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante (1 h env.).

3. Pétrir de nouveau à la main, puis réserver au frais. (La pâte froide est plus ferme et se laisse mieux travailler.)

4. Couper la pâte en 12 portions de 150 g. Former des lapins (voir à droite). Les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé et les badigeonner de jaune d'œuf. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante. Faire cuire 25-30 minutes au milieu du four chauffé à 200 °C.

425 kcal / 1775 kJ par lapin

**Conseil aux débutants** N'ajoutez pas de farine si la pâte vous paraît collante au début. Le pétrissage prolongé la rend lisse et élastique et la fait se détacher des parois.

## Lapin couché

1. Partager la portion de pâte en trois morceaux.

2. Inciser le morceau du milieu (tronc) aux deux extrémités. Rouler le plus petit morceau en boule. Inciser les oreilles sur la tête.

3. Placer la tête et la queue sur le tronc. Piquer des noisettes ou des raisins secs pour les yeux.



## Lapin assis

1. Partager la portion de pâte en trois morceaux.

2. Rouler le plus petit morceau en boule. Inciser les oreilles sur la tête. Former un long rouleau avec le plus grand morceau (celui du milieu) et l'enrouler en forme d'escargot.

3. Placer la tête et la queue sur le tronc. Piquer des noisettes ou des raisins secs pour les yeux.

