

Petits lapins en pâte à tresse

Mise en place et préparation: env. **40 min**

Laisser monter: env. **2 h**

Cuisson au four: env. **20 min**

100g: 351 kcal, lip 10 g, glu 55 g, pro 10 g



Ingrédients

pour 6 personnes

500 g de **farine** pour tresse
2 c.c. de **sel**
2 c.s. de **sucre**
0.33 cube de **levure** (env. 15 g), émiettée
60 g de **beurre**, en morceaux, mou
3 dl de **lait**, tiède

30 g de **sucre**
30 g de **farine**
10 g de **beurre**, fondu, refroidi
2 c.c. de **jus de citron**
1 **jaune d'œuf**
1 c.s. de **lait**


raisins sultanines foncés pour le décor

quelques **spaghettis** pour le décor

Préparation

1. Mélanger dans un grand bol la farine et tous les ingrédients, levure comprise. Ajouter le beurre et le lait, mélanger, pétrir en pâte molle et lisse. Laisser doubler de volume env. 2 h à couvert à température ambiante.

2. Mélanger le sucre et tous les ingrédients, jus de citron compris, réserver.

3.  Réserver à couvert 150 g de pâte pour le décor. Diviser le reste en 6 portions, façonner chacune en un rouleau d'env. 30 cm, aux extrémités plus fines. Bien resserrer les rouleaux au milieu (cou). Entailler un côté sur env. 10 cm (oreilles), et l'autre côté sur env. 5 cm (pattes), façonner les lapins. Déposer les lapins sur deux plaques chemisées de papier cuisson. Diviser la pâte réservée en 6 portions, façonner des rouleaux d'env. 20 cm de long, poser en guise de pattes autour des lapins.

4. Batta le jaune d'œuf avec le lait, en badigeonner les lapins. Répartir la masse au sucre réservée sur le ventre des lapins, appuyer. Enfoncer les raisins dans la pâte en guise d'yeux et de museaux, casser les spaghettis en morceaux, planter dans la pâte en guise de moustaches.

5. Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180°C (chaleur tournante), laisser refroidir sur une grille.

Suggestion: ces petits lapins sont bien meilleurs tout frais.