



## Pots de lapins

Mise en place et préparation: env. **50 min**

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

pièce: 472 kcal, lip 17 g, glu 70 g, pro 10 g

### Ingrédients

pour 6 personnes

300 g de **farine**  
80 g de **sucre**  
1 sachet de **sucre vanillé**  
2 c.c. de **poudre à lever**  
1 pincée de **sel**

180 g de **crème fraîche**  
1.5 dl de **lait**

100 g de **massepain rouge**  
2 c.s. de **confiture de fraises**

1 **œuf**, battu

18 **raisins secs**  
24 **bâtonnets d'amandes**

### Préparation

1. Mélanger dans un bol la farine et tous les ingrédients, y compris le sel.
2. Mélanger la crème fraîche avec le lait, incorporer, pétrir en pâte lisse.
3. Mélanger à la fourchette le massepain et la confiture.

**Moule:** Pour 6 ramequins d'env. 1,5 dl, graissés et farinés

**Façonnage:** voir «Tour de main».

**Cuisson:** env. 10 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200° C. Retirer les têtes. Poursuivre env. 10 min la cuisson des ramequins, retirer, laisser refroidir. Assembler les têtes avec les corps au moyen de cure-dents.

**Conservation:** env. 2 jours, emballé dans une feuille.

**Tour de main:** réserver 1/3 de la pâte pour les têtes. Façonner un rouleau avec le reste, couper en 6 tranches, aplatir légèrement. Déposer au centre env. 1 c. à café de massepain, refermer la pâte dessus, poser sur la couture dans les ramequins préparés. Façonner un rouleau avec la pâte réservée, couper en 7 rondelles. Façonner 6 rondelles en ovale, faire une incision pour les oreilles. Poser le tout sur une plaque chemisée de papier cuisson. Façonner 6 boules avec la rondelle restante, déposer dans les ramequins en guise de queue, dorer à l'œuf. Enfoncer dans la pâte 2 raisins secs pour les yeux, 1 raisin pour le nez et des bâtonnets d'amandes pour les moustaches.