

Lapins en pâte

C'est une recette que tu peux réaliser seul(e) ou presque si tu as déjà de l'expérience en cuisine. Si tu es débutant(e), demande l'aide d'un adulte !

Avant de commencer, lis ce qui suit jusqu'au bout et regarde les images (tu auras peut-être encore besoin de faire des courses avant de réaliser la recette)

Départ !

- lave-toi bien les mains
- mets un tablier



- prépare les ustensiles... :

une terrine - une spatule - une cuillère à café (cc) -
un couteau - un gobelet (pour mesurer) - un linge propre

ensuite :



- prépare les ingrédients... :

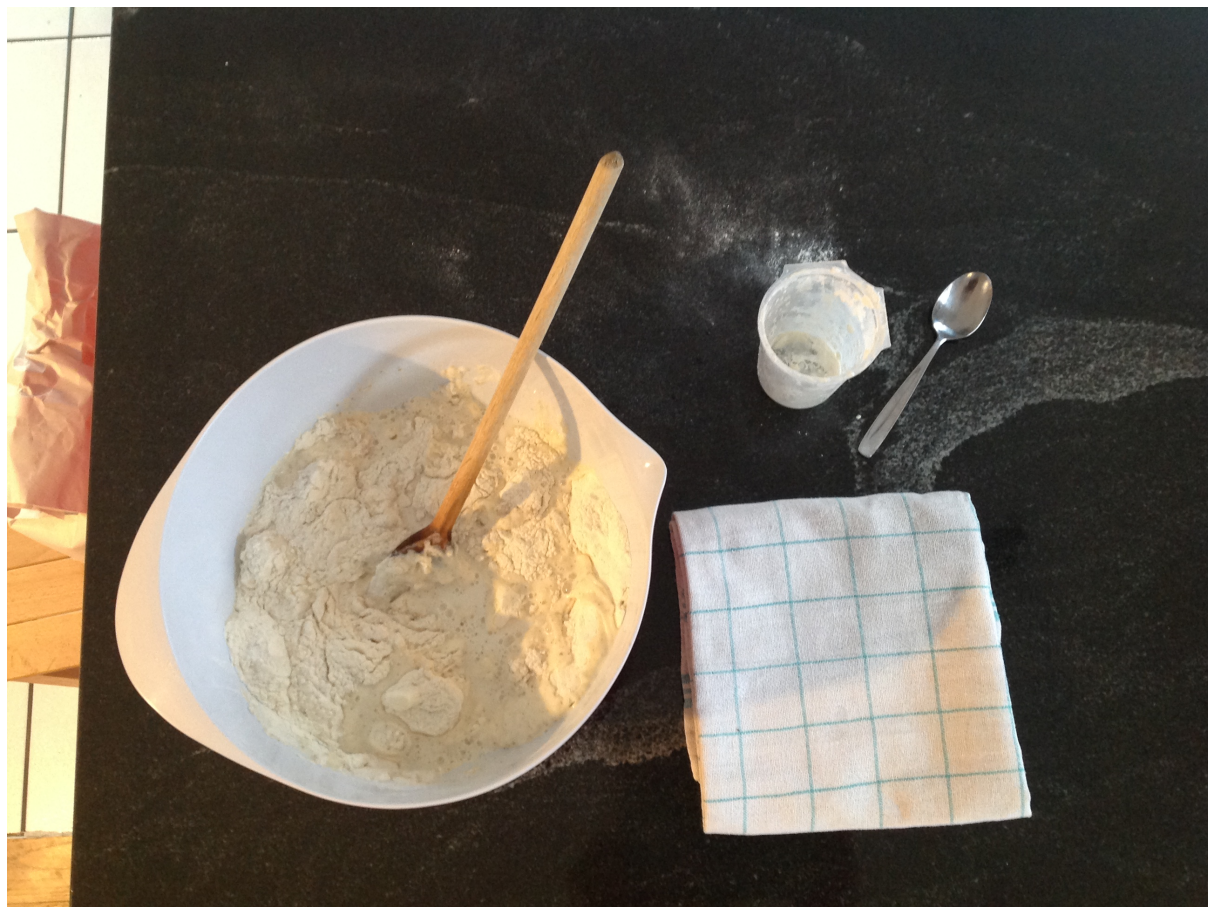
Pour la pâte :

2 gobelets de lait tiède (pas chaud !) - 1 gobelet de cubes de beurre froid - 5 gobelets de farine - 1 sachet de levure sèche - 2 cc de sucre - 1,5-2 cc de sel

Pour le décor :

1 œuf battu et quelques raisins secs pour décorer les lapins

Marche à suivre :



Mélange soigneusement tous les ingrédients de la pâte avec la spatule, ensuite verse le tout sur la table, pétris la pâte avec les 2 mains...Rajoute de la farine si nécessaire...



Pétris, pétris pendant 10mn... La pâte deviendra souple et lisse...



Remets la pâte dans la terrine et couvre-la...Laisse-la reposer dans un endroit tempéré, sans courant d'air (à côté d'un radiateur par exemple) pendant environ 1h30 à 2h...Elle doit doubler de volume...



Quand la pâte a doublé de volume... préchauffe le four à 200°C et prépare :
un œuf battu dans un bol- des raisins secs - des ciseaux -
un couteau - une plaque à gâteau avec papier de cuisson



Confectionne des petits lapins, décore-les avec des raisins secs et badigeonne-les d'œuf.
Si tu peux mettre la plaque au frais (par ex sur le balcon) pendant 15mn avant de les glisser au four, les lapins

garderont mieux leur forme, sinon glisse-les directement au four pendant environ 20mn. Surveille-les bien !



Bon petit-déjeuner et...

Joyeuses Pâques !

AC Schiess, mars 2020