



Lapins de Pâques

Mise en place et préparation: env. **25 min**

Laisser monter: env. **20 min**

Cuisson au four: env. **25 min**

Ingrédients

pour 2 personnes

- 500 g de **farine** pour tresse ou de farine blanche
 - 1.5 c.c. de **sel**
 - 0.5 cube de **levure** (env. 20g), émietlée
 - 1 c.c. de **sucre**
 - 60 g de **beurre** ou de margarine, moussé
 - ca. 2.5 dl de **lait**
 - 1 **œuf**, légèrement battu
-
- 4 **raisins secs**, pour le décor

Préparation

1. Préparation: mélanger farine et sel dans une terrine. Ajouter les autres ingrédients, y compris la moitié de l'œuf, mélanger, pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et molle. Laisser doubler de volume à couvert. Réserver le reste de l'œuf à couvert.
2. Façonnage: diviser la pâte en 2 parts. Former dans chaque part 2 grosses boules pour le corps et la tête, 3 petites boules pour les pattes et le nez, ainsi que 2 ovales pour les oreilles et 2 pour les pattes. Assembler avec un peu d'eau. Disposer les lapins en les espaçant sur une plaque chemisée, laisser lever env. 20 min à couvert. Dorer à l'œuf, entailler les pattes et les oreilles avec des ciseaux, décorer (voir photo). Cuisson: env. 25 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.

Suggestion: pour une pâte légèrement sucrée, ajouter 3 c. à soupe de sucre et un peu de zeste râpé de citron.
