

Très facile

Préparation : 40 min

Cuisson : 15 min

Repos : 1 h

Ingrédients

POUR 8 LAPINS DE PÂQUES

- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée (10g)
- 23 cl de lait végétal (lait d'amandes, de riz, d'avoine...) ou lait de vache
- 75 g de sucre en poudre
- 75 g de margarine (ou beurre)
- 450 g de farine de blé T65
- 1 jaune d'œuf
- 8 raisins secs

De mignons lapins de Pâques en brioche qui plairont à vos enfants pour votre repas de Pâques ! Facile à faire avec les explications des étapes en photo !

Préparation

1. Réhydratez la levure dans 2 cuillerées à soupe d'eau tiède. Laissez reposer 15 min.
2. Faites chauffer le lait végétal et la margarine dans une petite casserole. Laissez-les tiédir.
3. Dans le bol de la machine à pain, versez la levure, la farine, le lait tiède, le sucre et le sel. Lancez le programme pâte seule.

Sans machine à pain, pétrissez l'ensemble des ingrédients à la main, en étirant la pâte pour lui incorporer de l'air. Puis laissez-la reposer 40 min dans un endroit tiède.



4. Reprenez la pâte à brioche, chassez l'air. Partagez-la en 8 morceaux égaux à l'aide d'une corne à pâtisserie.
5. Prenez un morceau et découpez un petit morceau de la taille d'une bille et un autre de la taille d'une noix. Façonnez le premier en boule (pour faire la queue du lapin), façonnez le second en une boule, que vous aplatirez en losange et dont vous découperez un côté à l'aide d'une paire de ciseaux pour faire la tête et les oreilles du lapin.

6. Façonnez le dernier morceau en un long boudin que vous roulerez sur lui-même pour former le corps du lapin.



7. Sur une plaque, déposez le boudin roulé. Collez-lui à côté la queue et la tête du lapin. Faites de même avec les 7 autres morceaux de brioche.

8. Diluez le jaune d'oeuf avec 2 cuillères à café d'eau. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les brioches lapins de ce mélange.

9. Insérez un raisin sur la tête des lapins pour former l'oeil.

10. Laissez reposer 20 min dans un endroit tiède puis enfournez les brioches Lapins de Pâques 15 min dans le four chaud, préchauffé à 180C.

