



Plats d'accompagnement

## Lapin de Pâques

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

1 œuf (à température ambiante)  
150 grammes de beurre (mou)  
7 grammes de levure (fraîche)  
2 cuillères à soupe de sucre  
3 cuillères à café de sucre  
120 millilitres de lait (tiède)  
350 grammes de farine  
6 grammes de sel  
huile de tournesol  
1 blanc d'œuf

### Méthode de préparation

Ajoutez au lait tiède la levure et 3 cc de sucre. Mélangez bien et réservez.

Mettez la farine, le reste du sucre, le sel et l'œuf dans le plat à mélanger et mixez bien le tout. Ajoutez le lait et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajoutez le beurre mou petit à petit. Continuez à bien pétrir.

Mettez la pâte sur un plan de travail graissé à l'huile d'olive et pétrissez pour obtenir une boule collante. Graissez un plat avec de l'huile, déposez-y la pâte et laissez lever 45 minutes couverte. La pâte doit doubler de volume.

Retirez la pâte du plat et pressez l'air dehors. Répartissez la pâte en neuf portions égales. Retirez un petit morceau de chaque portion et roulez-le en petites boulettes. Faites de beaux ovales avec les portions. Avec un couteau de cuisine coupez chaque ovale au-dessus aux 2/3. Ce seront les oreilles. Avec votre doigt faites un petit trou au milieu de la tête. Badigeonnez un peu d'eau dans le trou puis collez-y une boulette. Faites cela pour chaque lapin. Couvrez et laissez encore lever 45 minutes dans un endroit chaud.

Préchauffez le four à 180°C. Mélangez un soupçon d'eau au blanc d'œuf et battez. Badigeonnez les petits lapins avec ce blanc d'œuf. Enfournes une vingtaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

**Conseil:** Utilisez de petits œufs colorés en sure pour faire les yeux.

## Ustensiles de cuisine

Four

