

# BRIOCHES LAPINS DE PÂQUES

## Ingrédients :

Pour 8 lapins de Pâques

- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée (10g)
- 23 cl de lait
- 75 g de sucre en poudre
- 75 g de beurre
- 450 g de farine de blé T65
- 1 jaune d'œuf
- 8 raisins secs

Préparation : 40 min

Cuisson : 15 min

Repos : 1 h



## Préparation :

1. Réhydratez la levure dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède. Laissez reposer 15 min.
2. Faites chauffer le lait végétal et le beurre dans une petite casserole. Laissez-les tiédir.
3. 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'œuf avec 2 cuillères à café d'eau. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les brioches lapins de ce mélange.

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

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

